ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

NSP

ROČNÍK XXXVIII. • V PRAZE V ZÁŘÍ 1961 • ČÍSLO 7.—8.

Obsah č. 7—8.

a) **Systematická a všeobecná mykologie.** Str. 97.

Svatopluk Šebek: Extrazonální prvky v mykoflóře ČSSR.

b) **Výzkum a pozorování hub v ČSSR.** Od str. 102 do str. 109.

Dr. Evžen Wichanský: Bedla česká — Lepiota bohemica Wich. sp. n. Str. 102. — Dr. Evžen Wichanský: Hník paprskový a hník kobylincový. Str. 103. — Dr. František Smotlacha: Strakoš. Str. 106. — J. Podobský: Slzivka oprahlá — Hebeloma crustuliniforme Bull. Str. 108.

c) **Houby a jejich použití.** Od str. 110 do str. 113.

J. G. Pinchasovič: Výkup hub. Str. 110. — J. Chmelíček: O chutnosti čirůvky uťaté. Str. 112.

d) **Houby jedovaté.** Od str. 113 do str. 114.

MUDr. L. Šrubař - MUDr. J. Veselský: Prudký katar spojivek po rozprášení výtrusného prachu ze suché pýchavky. Str. 113.

e) **Různé.** Od str. 114 do str. 125.

Dr. L. Hanuš: Houbaření na Vysočině a lidové názvy. Str. 114. — Vl. Kedyk: Mykologie v Maďarsku. Str. 116. — Vl. Kedyk: Mykologie v Rumunsku. — Koutek pro nové zájemce o houby. — J. Chmelíček a kolektiv: Základní beseda o houbách. Str. 117. — J. Chmelík: Z Jaroměře. Str. 124. — Ing. M. Smotlacha: Výstava hub v Gdánsku. Str. 124. — Vl. Kedyk: Ještě čs.-polská spolupráce v houbách.

f) **Zprávy spolkové.** Od str. 125.

Přednáška. Prof. Dr. Jan Macků: Vzpomínka. — Dr. E. Wichanský, 75 let. — Inž. M. Jenko, 80 let. — Otto Holub — známý propagátor houbařství na Žďársku. — Dr. R. Vávra: Sběr hub pro jarní výstavu.

Содержание № 7—8.

a) **Систематика и общая микология.**

Сватоплук Шебек: Внезональные элементы в микофлоре Чехословакии.

b) **Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧССР.**

Др. Евгений Виханский: Гриб зонтик чешский Вих. нов. вид. — Др. Евгений Виханский: Навозник — Coprinus radialis (Desm.) Schr. — навозник — Coprinus radiatus (Bolt.) Fr. — Др. Франтишек Смотлаха: Моховик желтобурый. — Ярослав Подобски: Ложный валуй.

c) **Грибы и их использование.**

J. G. Pinchasovič: Заготовка грибов.

d) **Грибы вредные и ядовитые.**

Мед. др. Леопольд Шрубарж — мед. др. Ярослав Весельски: Острый конъюнктивит после распыления споровой пыльцы дождевика.

e) **Разное.**

Др. Ладислав Гануш: Сбор грибов на Чешско-моравском плоскогорьи и народные названия грибов. — Властимил Кедык: Микология и Венгрии. — Властимил Кедык: Микология в Румынии. — Инж. Мирослав Смотлаха: Выставка грибов в г. Гданск. — Властимил Кедык: Еще о чехословацко-польском сотрудничестве в микологии. — Проф. Др. Ян Мацку: Воспоминание.

Foto na první straně obálky: Čirůvka fialová (nahá) — Lepista nuda (Bull. ex Fr.) W. G. Smith, narostlice. Jedlá. Foto inž. K. Kunc.

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Redigují: RNDr. Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr. Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedyk, Ing. Miroslav Smotlacha (zástupce), Dr. Robert Vávra a B. Sládečková.

a) Systematická a všeobecná mykologie.

Svatopluk Šebek:

Extrazonální prvky v mykoflóře ČSSR.

Святополк Шебек: Внезональные элементы в микофлоре ЧССР.

Svatopluk Šebek: **Extrazonal elements in the mycoflora of Czechoslovakia.**

Neobyčejné rozšiřovací schopnosti hub na jedné straně a význam geologického podkladu, klimatu, ekologických a fytocoenologických vztahů na straně druhé jsou příčinou toho, že květena hub naší vlasti je tolik rozmanitá a pestrá jak z hlediska druhového, tak i z hlediska zeměpisného rozšíření jednotlivých druhů. Ačkoliv se sociologickým vztahům vyšších hub a zelených rostlin věnovalo u nás dosud jen málo pozornosti, přece je dobrému pozorovateli přírody a zkušenému houbaři na první pohled patrné, že na určitých stanovištích s určitým společenstvem zelených rostlin se vyskytují určité druhy hub jako stálí průvodci nejnižšího patra těchto společenstev.

V některých případech se však na stanovištích, charakterizovaných určitým geologickým podkladem, klimatem a určitým rostlinným společenstvem, objeví neočekávaně druh, který je v kontrastu s vegetací svého okolí a jehož výskyt na těchto refugiích umožňují extrémní mikroklimatické podmínky. Takovéto druhy hub patří cizím houbovým květenám a představují nejextrémnější výběžky okraje hranice jejich zeměpisného rozšíření, zasahující na naše území. Tyto druhy hub označil Podpěra (1940) jako „extrazonální prvky" a jejich výskyt v naší mykoflóře pokládá za výsledek působení „mikroklimatu, tj. zvláštních podmínek klimatických malého prostoru, které na místech exponovaných nabývají rázu extrémních podmínek a tím, a hlavně vyloučením každé soutěže, umožňují výskyt některých, naší květeně cizích prvků. Místní drobné podmínky, za kterých zde rostou, odpovídají pak úplně oněm, za kterých rostou na velkých prostorách ve své vlasti, kde rostou, jak říkáme, „zonálně" (Podpěra 1940, str. 2).

Teorii o extrazonálních prvcích v naší houbové květeně vyslovil Podpěra ve své práci „Battarrea phalloides Pers. na Moravě", v níž se v souvislosti s nálezem této pustinostepní houby v Adamově u Brna v r. 1940 zabývá především teplomilnými prvky stepního charakteru, které zasahují na naše území lokalitami, ležícími na okraji výběžků (exkláv), vybíhajících ze severní hranice jejich zonálního rozšíření. Takovéto jižní typy hub označuje jako „extrazonální exoty".

Ačkoliv otázka přítomnosti extrazonálních prvků v mykoflóře ČSSR je nejen vysoce zajímavou z hlediska jejich vlastního zeměpisného rozšíření, ale především důležitou pro poznání typologické skladby květeny našich hub, nezabýval se jí — kromě Podpěry — během posledních 20 let žádný náš mykolog, takže Podpěrova teorie extrazonálních prvků zůstala dodnes ve své původní podobě bez podrobnějšího rozpracování z hlediska současného stavu vývoje květeny našich hub. Nálezy některých vzácnějších druhů hub na území našeho státu, publikované během posledních 15 let, přinesly však cenné údaje o jejich zeměpisném rozšíření, které jsou namnoze i důležité pro studium otázky extrazonálních prvků v naší houbové květeně. Na jejich základě můžeme se v současné době zabývat otázkou extrazonálních prvků v novém světle a z poněkud širšího hlediska.

Až dosud byl totiž termín „extrazonální prvek" spojován převážně pouze s teplomilnými druhy hub, jejichž centrum zeměpisného rozšíření leží v jižněji položených oblastech. Nové nálezy některých druhů hub nás však přesvědčují o tom, že k extrazonálním prvkům můžeme počítat i takové druhy

hub, jejichž centrum zonálního zeměpisného rozšíření leží v severských oblastech, odkud zasahují na naše území ojedinělými lokalitami, ležícími ve výběžcích jižní hranice jejich zeměpisného rozšíření. Stejně tak jako u stepních prvků je i výskyt těchto severských druhů hub na území našeho státu podmíněn působením mikroklimatických podmínek.*

Současný stav nedostatečných znalostí o celkovém zeměpisném rozšíření většiny druhů hub, které tvoří naši mykoflóru, nedovoluje nám bohužel zatím provést rozbor naší mykoflóry z hlediska fytogeografického a s konečnou platností rozhodnout o extrazonálním rozšíření některých druhů. To je možné provést pouze u takových druhů hub, kde k tomu dává příležitost podrobná znalost jejich celkového zeměpisného rozšíření. V následujících řádcích se pokusím podat přehled druhů hub, vyskytujících se v naší mykoflóře, které můžeme označit spolehlivě za extrazonální prvky. Na podkladě analýzy zeměpisného rozšíření přibudou k nim jistě druhy další, a to nejen další druhy v rámci obou shora uvedených skupin extrazonálních prvků meridionálního a skandinávského charakteru, ale i další prvky se zonálním rozšířením v jiných oblastech, bezpochyby např. prvky orientální apod.

Extrazonální prvky se zonálním rozšířením v mediterránní oblasti

Battarrea phalloides (Dicks. ex Pers. — battarovka pochvatá

Battarrovka pochvatá, jejímž zeměpisným rozšířením, ekologickými otázkami a systematickými vztahy se u nás podrobně zabýval Podpěra (1940), je rozšířena v Evropě v Anglii, Francii, Německu, Itálii, Rakousku, ČSSR, Polsku, Maďarsku, Jugoslávii, Rumunsku a v SSSR, dále v Severní a Jižní Americe a v Austrálii. Podle Reicherta (teste Podpěra l. c.) vznikl tento druh v tropické Africe a v tropické Jižní Americe a přes Egypt pronikl do Středomoří. Je-li Reichertova teorie správná, měla by tato cesta význam pro šíření se battarrovky pochvaté do střední Evropy. Naleziště na našem území mají pak podle Podpěry (l. c.) bezprostřední fytogeografickou souvislost se severomaďarskými lokalitami.

Tato pustinostepní houba byla u nás spolehlivě zjištěna Podpěrou (a dalšími nálezci) na Moravě v Josefském údolí u Adamova (sev. od Brna) v r. 1940, kde rostla v dutině starého dubu (podle ústního sdělení dr. J. Špačka z Brna byla zde opět nalezena v r. 1958). Za podobných extrémních podmínek — v dutině dubu — byla tato houba nalezena v r. 1892 u Moulinsu ve Francii. Ačkoliv k dalším českým nálezům, učiněným v r. 1917 v pískovcových skalách „Nedoma" u Kokořína a u České Lípy a v r. 1949 opět u České Lípy, chybějí dokladové exempláře, není důvodu, proč by o jejich pravosti mělo být pochybováno, protože suchá písčitá stanoviště pod převislými pískovcovými skalami, na nichž byla battarrovka pochvatá v sev. Čechách nalezena, se svým mikroklimatem podobají Podpěrou zjištěnému moravskému stanovišti v dutině dubu.

V Evropě dosahuje tato houba severní hranice svého rozšíření v Anglii (Norfolk).

Clathrus ruber Mich. ex Pers. — mřížovka červená

Tato zajímavá břichatkovitá houba z podčeledi Clathratoideae, rostoucí v humózních listnatých lesích a v zahradách, patří k subtropickým druhům; centrum jejího rozšíření leží ve středomořské a černomořské oblasti. Roste jmenovitě v Itálii a v jihofrancouzských pobřežních oblastech, odkud se rozšiřuje do Jugoslávie, již. Švýcarska a Rakouska (Pilát 1958, str. 95) a do SSSR (Vých. Halič). Toto územní vymezení představuje oblast jejího přirozeného rozšíření. Na výběžku jeho severní hranice leží patrně obě českoslo-

*) Pozn. red.: MSb roč. 1951. Str. 18.

venská naleziště této nadmíru vzácné houby, jejíž ojedinělé nálezy nebyly u nás v posledních 50 letech bohužel potvrzeny.

V r. 1886 byla nalezena na vrchu Ihla v levočsko-lubovňanském pohoří na Slovensku V. Vraným a v r. 1909 (nebo 1910) ji sbíral Kimla v bukových lesích u Luhačovic (cf. Klika 1928). I když Pilát (1958, str. 95) o průkaznosti tohoto posledního nálezu pochybuje, přece jen ho lze považovat za pravděpodobný.

Všechněm ostatním evropským nálezcům mřížovky červené (Clathrus ruber Mich. ex Pers.), zejména v Anglii, Německu, Polsku a v SSSR, udávaným Pilátem (l. c.), nelze přisuzovat povahu extrazonálního rozšíření; jde spíše o adventivní výskyt jedinců, zavlečených do těchto území ponejvíce s importovanými rostlinami.

Montagnea arenaria (DC) Zeller — květka písečná

Tento vysoce zajímavý stepní druh mykoflóry našich břichatkovitých hub, stojící na vývojovém přechodu mezi houbami lupenatými (Agaricaceae) a břichatkovitými (Gasteromycetes), je rozšířen hlavně ve středomořské oblasti (sev. Afrika, Sardinie, stř. a sev. Itálie, již. Francie, Řecko), v Americe (Kalifornie, Texas, Argentina) a na Novém Zélandu. Jeho zeměpisným rozšířením a ekologií se v naší literatuře podrobněji zabýval Šmarda (1952), který ho právem řadí k extrazonálním exotům v pojetí Podpěrově. Do Evropy zasahuje severní okraj jeho rozšíření některá stanoviště v ČSSR, Maďarsku, Rumunsku a v SSSR.

U nás roste výlučně na xerothermních stanovištích s porosty krátkostébelných trav, ležících v oblasti české xerothermní květeny (České středohoří, na jejím vých. okraji pak jižní Polabí) a v podoblasti xerothermní květeny na Moravě (Dolnomoravský úval). Jsou to vesměs stanoviště s otevřenými porosty řídkých trav, vyprahlá, silně exponovaná slunečním paprskům, poskytující tomuto gasteromycetu příznivé mikroklimatické podmínky.

Na našem území byla Montagnea arenaria (DC) Zeller sbírána teprve sedmkrát; výčet jednotlivých lokalit uvádí Šebek (in Pilát 1958, str. 247). Její stanoviště v Českém středohoří, odkud pochází nejvíce nálezů, představují výběžky severní hranice jejího rozšíření v Evropě.

Pleurotus Eryngii (DC) Fr. — hlíva máčková

Mediterránní druh, rostoucí paraziticky na kořenech některých okoličnatých rostlin, ponejvíce na máčce ladní (Eryngium campestre L.) ve stepních formacích. Areál jeho rozšíření sahá od sev. Afriky až téměř po sev. Itálii, na východ až do jižních oblastí evropské části SSSR a k předhoří Střední Asie. Podle Piláta (1935, str. 132) byla hlíva máčková sbírána převážně v jižní a střední Itálii a v jižní Francii. Jediný středoevropský nález je udáván z Maďarska z r. 1931.

Na našem území byl tento převzácný druh sbírán zatím pouze jednou, a sice na pískovcové stráni „Křeby" u Prasklic (okr. Kroměříž) na Moravě dr. Valentinem Pospíšilem v r. 1952 ve společenstvu svazu Festucion vallesiaceae Kka (Pospíšil 1952). Je to nejsevernější naleziště tohoto druhu ve střední Evropě.

Pleurotus olearius (DC) Fr. — hlíva olivová

Centrální oblast zeměpisného rozšíření této význačné teplomilné houby, rostoucí převážně na listnatých stromech, leží jednak v subtropickém a tropickém pásmu, kde byla sbírána zejména v sev. a již. Africe a v Austrálii, jednak v pásmu mediterránním, odkud vyzařuje poměrně vysoko do střední Evropy. V jihoevropské oblasti vyskytuje se podle Piláta (1935, str. 130 až 131) na celé řadě lokalit v Itálii, Portugalsku, Francii, Řecku a Jugoslávii.

Odtud pak zasahuje na východě do Rumunska, na západě pak do Švýcarska. Poměrně hojná je v Rakousku, ojediněle byla nalezena i v Maďarsku.

Ekologická amplituda hlívy olivové a její přizpůsobivost prostředí je zřejmě dosti široká, jak nasvědčují některé její nálezy v Německu (Kassel) a dokonce ve Švédsku (Omberg) (Pilát l. c.), vysunuté značně k severu od centra jejího výskytu.

Z extrazonálních prvků naší mykoflóry je hlíva olivová poměrně hojným druhem, vázaným ovšem na společenstva listnatých dřevin v teplých oblastech našeho státu. Za posledních 60 let byla na našem území zjištěna řada nalezišť, z nichž většinu publikovaných uvádí Kubička (1952). Přesto však i u nás patří ke vzácným hostům naší mykoflóry, rostoucím převážně ve společenstvech dubových a dubohabrových hájů na výhřevných geologických podkladech jako význačný teplomilný průvodce těchto formací.

Psilocybe coprinifacies (Roll.) Pouz. — lysohlávka modrající

Zóna původního rozšíření této vzácné lupenaté houby leží ve středomořské oblasti, kde byla poprvé zjištěna v r. 1897 na ostrově Korsika, později byla nalezena v Alžíru a v Maroku. Hranice jejího zeměpisného rozšíření zasahuje do Evropy pouze jedinou daleko vysunutou exklávou, a to na území ČSSR. Zde ji v r. 1942 (a opět později) zjistil dr. J. Kubička u Poříčka nedaleko Čeřenic v Posázaví (cf. Herink 1950). Je to ojedinělý a velice pozoruhodný nález mediterránní houby, který zatím v ostatní Evropě nemá obdoby.

Extrazonální prvky se zonálním rozšířením ve skandinávské oblasti

Laurilia sulcata (Burt in Peck) Pouz. — pevník brázditý

Severský druh, rostoucí na kůře kmenů jedle bělokoré (Abies alba Mill.), je rozšířen zvláště v severní Americe, Kanadě a na Aljašce; v Asii roste na Sibiři, v Číně, v Japonsku a sestupuje až na Tchajwan. V Evropě byl zjištěn v Norsku, v laponské části Švédska a ve Finsku (podle Pouzara 1958). Z této oblasti svého původního rozšíření sestupuje v Evropě na jih až do Rakouska (Tyroly) až do ČSSR.

U nás byla tato vzácná dřevní houba sbírána teprve nedávno (v r. 1956) Pouzarem v Boubínském pralese na Šumavě, který je jejím zatím jediným nalezištěm na našem území.

Phellinus isabellinus (Fr.), Bourd. et Galz. — ohňovec isabelový

Severská houba, rostoucí velmi hojně především ve Skandinávii, Severní Americe (USA a Kanada) a vzácně v Asii (Altajský kraj SSSR, Dálný Východ). V Evropě sestupuje tento boreální druh až do ČSSR, kde jeho 16 lokalit, zjištěných na smrku (Picea excelsa (Lam.) Link.] a vzácně na kleči (Pinus mugo Turra) dosud jen v horských oblastech našeho státu (Krkonoše, Šumava, Vysoké a Belanské Tatry), leží v pásmu výběžků jižní hranice jeho zeměpisného rozšíření (Kotlaba & Pouzar 1957).

Stropharia Hornemanni (Fr. ex Fr.) Lund. et Nannf. — límcovka očesaná

Vzácný boreální druh naší mykoflóry, rostoucí v jehličnatém pásmu Skandinávie (Norsko, Švédsko, Finsko), dále v Dánsku, SSSR, Polsku, NSR, Rakousku a v sev. Americe (USA a Kanada). Roste na podzim saprofyticky na ztrouchnivělém dřevu listnatých i jehličnatých stromů. Středoevropská naleziště této vzácné límcovky sledují výběžky jižní hranice jejího zeměpisného rozšíření.

Na území našeho státu byla límcovka očesaná zjištěna teprve v letech 1954 a 1955 Herinkem a Kotlabou v šumavské oblasti (v pralese na úbočí

Boubína a v rašelinném lesíku u Horní Plané) (cf. Herink-Kotlaba-Pouzar 1957).

Tyromyces albobrunneus (Rom.) Bond. — bělochoroš bělohnědý

Severský druh, který roste na kůře jehličnatých stromů, ponejvíce borovic, ve Švédsku a Norsku a v sev. Americe. V Evropě byla nalezena ve Francii a v Československu, kde ji na 4 nalezištích na jihočeských blatech nalezli v letech 1952—1955 F. Kotlaba a Z. Pouzar hlavně na borovici bažinné (Pinus mugo Turra ssp. uncinata (Ramond) Dom.) a borovici lesní (Pinus silvestris L.) (cf. Kotlaba-Pouzar 1956).

Závěr

Jak patrno z předložené studie, vyskytují se v mykoflóře naší vlasti typy hub, jejichž hlavní (zonální) rozšíření leží mimo oblast našeho státu a na naše území vyzařují pouze výběžky (exklávami) hranice svého zeměpisného rozšíření. Jsou to jednak typy, zasahující k nám výběžky severní hranice svého rozšíření ve středomořské oblasti, jednak typy, zasahující výběžky jižní hranice svého rozšíření ve skandinávské oblasti. Na našem území se pak vyskytují na nalezištích s extrémními mikroklimatickými podmínkami. Takovéto typy hub se označují (podle Podpěry) jako „extrazonální prvky". Autor předpokládá, že dalším studiem zeměpisného rozšíření hub, které se vyskytují na našem území, bude možno u nás nalézt i extrazonální prvky, jejichž zonální rozšíření leží v orientálních oblastech. Stejně tak je i otázkou dalšího studia zeměpisného rozšíření evropských hub a ekologických a mikroklimatologických podmínek jejich nalezišť, zda bude možno termínem „extrazonální prvky" označit i takové druhy hub, jejichž zonální rozšíření leží ve středoevropské oblasti a které se ojediněle objevují i v jiných zeměpisně a klimatologicky často odlišných oblastech.

Literatura

1. Herink J., 1950: Třepenitka modrající (Hypholoma coprinifacies (Roll.) Her.] — nový středomořský typ lupenatých hub v Československu. ČMy IV: 16-20, 1950. — 2. Herink J.-Kotlaba Fr.-Pouzar Zd., 1957: Límcovka očesaná-Stropharia Hornemanni (Fr. ex Fr.) Lund. et Nannf., v Československu — ČMy XI: 13-20, 1957. — 3. Klika Boh., 1928: Clathrus cancellatus Tourn. — mřežovka smrdutá. — Mykologia, Praha, V: 17-20, 1928. — 4. Kotlaba Fr.-Pouzar Zd., 1956: Nové nebo málo známé choroše pro Československo I. — ČMy X: 59-63, 1956. — 5. Kotlaba Fr.-Pouzar Zd., 1957: Nové nebo málo známé choroše pro Československo II. — ČMy XI: 214-224, 1957. — 6. Kubička J., 1952: Jedovatost hlívy olivové-Pleurotus olearius (DC) Fr. a její výskyt v ČSR. — ČMy VI: 20-24, 1952. — 7. Pilát A., 1935: Pleurotus Fr.-Hlíva in Atlas hub evropských, sv. II., Praha 1935. — 8. Podpěra J., 1940: Battarrea phalloides Pers. na Moravě. — Práce Mor. přír. společ. XII, sv. 11, sig. F 122, 1940. — 9. Pospíšil Val., 1952: Pleurotus Eryngii (DC) Fr. v Československu. — ČMy VI: 85, 1952. — 10. Pouzar Zd., 1958: Stereum sulcatum Burt in Peck, nový a vzácný pevník československé mykoflory. — ČMy XII: 26-30, 1958. — 11. Šmarda J., 1952: Montagnites Candollei Fr. na Moravě. — ČMy VI: 11-20, 1952.

Adresa autora: Svatopluk Šebek, Městské muzeum Lázní Poděbrad, Poděbrady, Palackého tř. 68.

* * *

V Praze na Vinohradech uspořádalo od 14. 8. do 12. 9. 1961 pěknou výstavu hub Ústřední kulturní středisko Ministerstva spojů pod vedením R. Kovandy, člena širšího výboru ČsMS a žáka Dr. F. Smotlachy, též za spolupráce Ústředí ČsMS. Výstava byla velmi vkusně uspořádána a těšila se velkému zájmu Pražanů. Red.

b) Výzkum a pozorování hub v ČSSR.

Dr. Evžen Wichanský

Nový druh bedly:

Bedla česká — Lepiota bohemica Wich. sp. n.

Д-р Евгений Виханский: **Гриб зонтик чешский — Lepiota procera Wich. species nova.**

Generis Lepiota species nova: **Lepiota bohemica Wich. sp. n.**

Klobouk 5 až 8 cm v prům., tmavě měďově hnědý s nádechem masovým, zprvu téměř kulovitý, nerozpraskaný, jednobarevný, pak vyklenutě zvoncovitý, pozvolna od okraje rozpraskávající v přitisklé velké či menší hranaté šupiny na bílém podkladu, uprostřed hladký, bez hrbolu, s větší či menší plochou nerozpraskanou. Okraj klobouku plstnatě třásnitý, přesahující lupeny 2 až 3 mm.

Třeň až 8 cm dlouhý a až 20 mm tlustý, válcovitý, dutý, s velkou odsedlou hlízou, olepenou humusem, až 6 cm v prům., bílý, zprvu pokrytý velmi drobnými (pod lupou) bílými šupinkami, později olysávající a hnědnoucí. Prsten dobře vyvinutý, vytrvávající, vespod poblíže okraje význačným hnědým kroužkem zbarvený.

Lupeny husté, tlusté a široké, smetanově zbarvené, volné.

Basidie tetrasporické, kyjovité, asi 34—37 μ vysoké a 8—10 μ tlusté. Sterigmata až 6 μ dlouhá a až 1,8 μ tlustá. Cystidy jsem nenalezl. Výtrusy široce vejčité 11—13 × 7,5—9,5 μ s tlustým episporem, jenž je u apikulu přerušen. Apikulus bledý, avšak dobře patrný, šikmý. Výtrusy s jednou větší anebo se 2 či několika drobnými olejovými kapkami, někdy jen se zrnitým plasmatickým obsahem. Klíční pór velký.

Dužnina klobouku i třeně porušením (poškrábáním) na povrchu i na řezné ploše žloutne, pak červená, konečně hnědne. Usušené plodnice zčernaly. Šupinky na klobouku jen slabě připojené, u starších plodnic se nechají lehce setříti.

Hab.: Četné plodnice bedly české rostly v Kinského sadech v Praze v neobvyklé době od 27. XI. až do 12. XII. 1960 a pak po celý květen v r. 1961 hluboce až po klobouk v humusu ponořené a pokryté spadalým listím, na otevřeném prostranství v plochém dolíku poblíže křovin, listnatných stromů a skupiny borovice černé.

Bedla česká je blízce příbuzná bedle červenající — Lepiota rhacodes (Vitt.) Quél., jež však má na klobouku šupiny odstálé a střechovitě uložené a menší výtrusy, 8,5—11 × 6 μ veliké.

Diagnosis latina:

Lepiota bohemica Wichanský sp. nov.

Pileus 5—8 cm latus, e subgloboso semiglobatus, dein late campanulato-convexus, exumbonatus, cute primitus laevi, unicolori, obscure cupreo-brunnea (tinctu carneo), postea cupreo-brunnea, marginem versus in squamas plus minusve magnas, angulatas, adpressas vel subadpressas diffracta, prope marginem (fere ad ¼ diametri) excoriata, carne nudata alba; margo pilei fimbriatus, lamellas 2—3 mm excedens.

Stipes cylindricus, basi in bulbum cospectum (usque 6 cm latum), abruptum incrassatus, rectus, cavus, longitudine sat varians, usque 8 cm longus, 15—20 mm crassus, primum albus, squamulis parvulis albis vestitus (sub lente), dein glabratus, brunnescens; annulus crassus, persistens, subtus prope marginem corona circulari brunnea ornatus.

Lamellae latae et crassae, confertae, liberae, a stipite paulum remotae, cremeo-albae.

Sporae late ovoideae, apiculo obliquo, poro germinativo lato instructae, episporio crasso (sed in apiculo tenuificato), dim. 11—13×7.5—9.5 μ, contentu granuloso vel 1—2 guttulis oleosis inclusis. Basidia clavata cca 34—37×8—10 μ, tetrasporica; sterigmata usque 6 μ longa et basi 1.8 μ crassa. Cystidia non observata.

Caro pilei usque 10 mm crassa, alba, secta flavescens, dein rubescens, postremum brunnescens. Carposomata exsiccatione nigrescentia. Superficies pilei et stipitis tacta vel trita eodem modo colores mutat. Odor debilis, inconspicuus.

Habitatio: Praga, hortus publicus „Kinského sady" dictus, 27. XI.—12. XII. 1960 atque 4. V. — 30. V. 1961 ad terram nudam humosam, praecipue foliis tectam, in vicinitate arborum frondosarum, Pini nigrae et fruticum. Carposomata copiosa, juvenilia et adolescentia, E. Wichanský legit.

Typus in Herbario Musei Nationalis Pragae (PR) depositus est.

Pozn.: Fotografie viz na obrazové příloze tohoto sešitu!

Dr. Evžen Wichanský

Hník paprskový a hník kobylincový.

On two common Coprinus species: Coprinus radians (Desm. Schroet. and Coprinus radiatus (Bolt.) Fr.

Hník paprskový — Coprinus radians (Desm.) Schroet.

Klobouk v dospělosti 3 až 4,5 cm vysoký, vejčitě zvoncovitý, krémový s nádechem okrovým, na temeni trochu zploštělý, světle hnědý či plavohnědý, občas s nepatrnou jamkovitou prohlubeninou (slabě pupkatý), s okrajem nerovným, zubatým (zuby 4 až 6 mm široké). Od okrajů zubů jdou téměř do poloviny klobouku hluboké rýhy, jinak jest klobouk téměř k temeni mělce a dosti hustě (někdy slabě znatelně) rýhovaný. V posledním stadiu svého vývoje se klobouk terčovitě rozprostírá, šedne, hnědne, černá a kromě pokožky rozplývá.

Vélové odění. V primordiálním (mladistvém) stadiu jest plodnice téměř kulovitá (třeň není patrný) s povrchem (pod lupou) plstnatě ryšavým až rezavým. Růstem klobouku vélum rozpraskává v huňaté, rezavé šupiny, jež pozvolna od okrajů klobouku k temeni mizí a konečně jsou pouze (pod lupou) na temeni klobouku více či méně patrné a pokožka klobouku jest delší dobu roztroušeně poprášena moučnatými zrnky, takže plodnice dělá dojem, že se jedná o hník

Obr. 49. Hník paprskový — Coprinus radians (Desm.) Schroet. Nalezl v Petřínských sadech (Praha), 23. V. 1960 Dr. E. Wichanský. Foto: inž. K. Kunc.

třpytivý (Coprinus micaceus) Bull. (Fr.). Vélové odění pozorované mikroskopem jest utvořeno z chlupů polymorfních (mnohotvárných) a z kulatých buněk (sférocyst), na nichž jsou chlupy posazeny. Chlupy jsou velmi dlouhé a mají tyto tvary:

a) chlupy souměrně válcovité, žlutavě hnědavé, přehrádkované, u přehrádek někdy zaškrcené, jindy opět nikoliv, měřící mezi přehrádkami 23 až 80 μ,

b) řetízky (chlupy) z buněk citronových či protáhle citronovitých bez buněk válcovitých,

c) chlupy kombinované z buněk válcovitých a citronovitých různých velikostí mezi přehrádkami.

Poznámka ad b) a c). Tyto chlupy jsou buď bezbarvé aneb stejně jako chlupy válcovité žlutavě hnědavě zbarvené.

Výše pod a), b) a c) popsané chlupy spočívají na vrstvě utvořené z kulatých buněk bezbarvých (sférocyt) 15 až 25 μ v prům.

Rezavé chlupy jsou občas spojeny v tlustší, nad povrch pokožky vyniklé a zahrocené svazky dobře patrné pod lupou, jež bývají na špičce zahnuté.

Lupeny bílé s nádechem krémovým, velmi husté, tenké, válcovitě vřetenité, uprostřed až 10 mm široké, na obou koncích zúžené, a zaoblené, horní špičkou jen slabě ke špičce třeně připojené, takže třeň dá se vylomiti jen s nepatrným poškozením lupenů. Lupeny počínaje od ostří šednou, hnědnou, černají a pak se rozplývají.

Nepravé cystidy (pseudocystidy). Skutečné cystidy marginální či faciální nejsou. Lupeny jsou v mládí pokryté bílou vrstvou, jež se vývojem lupenů podélně a také příčně rozpraskává. Tato vrstva jest utvořena z velkých, bezbar-

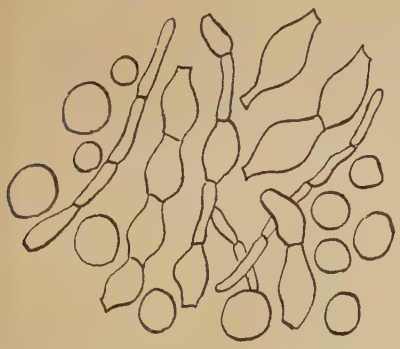
vých měchýřovitých buněk tvaru elipsoidního až válcovitě elipsoidního 92—157×40—81 μ a rozpadá se konečně v drobná zrnka, načež pozvolna mizí. Tyto buňky mohou býti omylem považovány za cystidy při mikroskopickém ohledání.

Třeň v dospělosti až 9 cm dlouhý, dole s bazí obvykle uťatou a mírně hlíznatě až na 15 mm rozšířenou, ke špičce na 4 mm zúžený, přímý, rourkovitý, pod lupou jemně mrtnatý a podélně nepravidelně a slabě rýhovaný.

Výtrusy hnědé, nestejnostranně elipsoidní až trochu fazolovité, 7—10×5—5,5 μ bez apikula.

Dužnina bílá, nepatrná, pouze nad špičkou třeně asi 2 až 3 mm tlustá. Chuť a vůně nijak nápadné. Mladé plodnice jsou jedlé.

Stanoviště, doba růstu a rozšíření: Hník paprskový roste většinou jednotlivě, vzácněji v docela malých trsech (2 až 3 plodnice) v malých houfech roztroušeně na kůře pařezů listnatých stromů aneb kolem pařezů. Jest to první jarní hník a letos se poprvé objevil v Kinského sadech již 8. IV. 1961. Jinak roste hojně až do podzimu po teplých deštích. Na jaře bývá na bazi často obdaný paprsčitě brvitou plstí (Ozonium stupposum Pers). Tato plsť vegetuje hojně v zimních měsících a za teplého počasí pozvolna mizí, pročež ji na bazi či pod bazí třeně často ani nenajdeme. Hník paprskový jest v širších mykologických kruzích neznám a často určován jako hník třpytivý. Makroskopicky poznáme tento hník podle rezavých chlupů u mladých plodnic. Hník třpytivý má vélové odění utvořené pouze z kulatých buněk, jež se pak jeví u dospělých plodnic jako roztroušená, třpytivá, moučnatá zrnka a má také jiné výtrusy a to citronovité 8—10×5—6 μ.



Obr. 50. Velové odění na pokožce mladého hníku paprskového — Velum Coprini radiantis (Desm.) Schroet.

Obr. 51. Postupný vývoj hníku kobylincového — Coprini radiati (Bolt.) Fr. evolutio.

Kresby: autor článku.

Hník kobylincový — Coprinus radiatus (Bolt.) Fr.

Plodnice 5 až 60 mm vysoké, přímé aneb poléhavé, hluboce kořenující. Klobouk od stopky neodlišený, zprvu zvoncovitý 2×2 mm, hustou plstí obdaný, při dalším vývoji měnící tvar na protáhle kuželovitě zvoncovitý 3×2 mm, podélně téměř ke špičce rýhovaný, často s více neb méně vyniklým světle okrovým až zahnědlým terčíkem na temeni klobouku, konečně ploše rozložený,

v 5 až 7 cípů hvězdovitě rozpukaný asi 5 mm v prům. Klobouk zprvu sněžně bílý, pak olysávající a sazově šedý, konečně černý a pozvolna se rozplývající. Třeň dosti hluboce kořenující, zprvu od klobouku neodlišený, pak od klobouku kruhovitě se trhající, hustě pokrytý oděním ze špičatých, zakřivených vláknitých, přilehlých aneb odstávajících šupinek, zprvu válcovitě sloupkovitý, pak pozvolna se prodlužující a olysávající, konečně téměř nitkovitý, skelně průsvitný, 5 až 60 mm dlouhý a 0.75 až 1 mm tlustý, u klobouku slabě rozšířený, přímý u nízkých plodniček, poléhavý u delších, na bazi nahoře chlupatý, s více neb méně roztroušenými vláknitými šupinkami. Lupeny husté, zprvu bílé, pak sazově šedé, konečně černé. Výtrusy elipsoidně válcovité, tupě zaoblené 10—12, 5×6, 5—7,5 μ velké, tmavě hnědé, hladké.

Tento hník objevuje se v letních měsících na starých kobylincích deštěm namočených na lesních cestách v početných plodnicích.

Strakoš, klouzek, kožešník, (písečník), kačenka.

Suillus variegatus (SOW. ex FR.) KUNTZE

Známá pozdně letní a podzimní houba našich mechatých borovin, kde se pak objeví, najednou na velké prostoře ve spoustách, ale neroste pohromadě a v hustých hejnech, nýbrž pěkně od sebe oddělena. Je u ní ostatně i jiná vlastnost. Když strakoše chceme sbírati, zjistíme, že se nám zároveň s plodnicí utrhne větší nebo menší plocha mechu, což je znamením, že její plodonosné podhoubí proniká zde mech ve značné šíři kolem plodnice. Strakoš, což patrně znamená jeho dosti pestře kožovitě zabarvený klobouk. Jiný lidový název je: „kožešník". „Písečník" značí, že roste na písčinách, jako jeho borovice. Na pražských trzích říkali mu „kačenka" od jména Kateřina, jež ovšem je podzimní i jarní. Podle jarní Kateřiny byla pojmenována Verpa bohemica Kr. — kačenka česká. Snadno si vysvětlíme další lidové názvy jako kožíšek, doupňák atd. Tato jeho jména uvedl jsem již ve svých „Houbách hřibovitých" 1909/11. Variegatus—pestrý, aureus—zlatý (žlutý), cinnamomeus—skořicový, fuscopilosus—opeřený.

Stručný popis: Celá houba v mládí je kryta jemným plstěným povlakem, který se později strhá. Klobouk pěkně pravidelný, masitý, kulovitý, pak vyklenutý až rozložený, 3—8—13 cm široký, za vlhka slizký, typický kožově t.j. jako vydělaná kůže, někdy však spíše do žluta nebo do červena zabarvený, plstnatý s tmavšími chomáčkovitými šupinkami, což je zbytek onoho povlaku, ve stáří lysý, s okrajem záhy ostrým, zprvu podvinutým pak rovným, konečně vzhůru obráceným. **Třeň** (pokožka neslupitelná) 1—2 cm tlustý, zprvu břichatý, pak válcovitý, dole trochu ztluštěný, citronově žlutavý až žlutohnědý, bez síťky, dlouhý asi jako šířka klobouku. Plodnice rostoucí ve vysokém mechu (vlhčivý) mohou mít nohu daleko delší (Krombholz T 75). Na spodu jsou obyčejně v provazcích hojné zbytky houbí, na němž plodnice vyrůstá z mechu. **Trubky,** ke třeni připojené, hnědavé, ústí zprvu velmi hustá, drobná, okrouhlá, růstem jsou širší a hranatá, zprvu žlutavá, pak olivová, konečně hlínově krémová až hnědožlutá, porušením modrající. Výtrusy elipsoidní, žlutavé, 8—10 3—35 μ. **Dužnina žlutavě** okrová, na řezu na chvíli trochu modrající, příjemně pryskyřičně vonná a sladká. Reakce: čpavek — červenofialová. Strakoš je houba jedlá, kodexová, v octě výborná, velmi chutná. I. B. tř. užitkové hodnoty. Někdy je přes naši akci pomíjen. Lesní, hojný (II. b) dlouholetý otužilý a starobylý symbiont borovice, s níž jde vysoko na hory Šumavu, Krkonoše, Tatry atd., kde roste pod klečí. Hlavní doba jeho sběru je od konce srpna do října. R. 1944 rostl hojně ještě za teplého listopadu. Větry a suché počasí růst jeho

plodnic zastavují. Naopak vlhké počasí je zajišťuje. V letech 1946 a 1949 — za předčasného podzimu byl častý již v červnu a v červenci. R. 1951 sbíral jsem za suchého konce léta a podzimu na vlhčinách v borových lesích. R. 1952 za zprvu teplého, pak studeného a vlhkého května rostl na jeho konci, znovu však pozdě na podzim po deštích. Naučil jsem se hřib strakoš znáti již v mládí, neboť na

Obr. 52. Strakoš (kožešník, kačenka) — Suillus variegatus (SOW. ex FR.) KUNTZE. Hojný, chutný. Kreslil inž. M. Smotlacha.

Královéhradecku a u Hradce Kr. byl vždy velmi ceněn a pilně sbírán. V octě jej využívá náš spolupracovník V. Paráček v Hradci Kr., který jej dávno nakládá ve velkém. Přednáším o strakoši od r. 1907. Psal jsem o něm nejen v „Houbách hřibovitých", nýbrž i v Bayerově Botanice (1912/13), v ČČsH, ve svém „Přehledu hub", kde jsou pěkné obrázky od Kučery, atd. Ze starých mykologů uvedl jej Krombholz s obr. (Presl, Bernard), hřib pestrý, kožíšek, husí pupek (i Bezděk) s obr. Je to „horal", který roste na Šumavě, v Krkonoších a v Tatrách i vysoko v kleči a na rašelinách. Na Tatrách pod klečí

jej sbíral r. 1951 v létě J. V. Novák, Magda Pavlíková a Mothejzík, r. 1952 (22. VIII.) na hoře Široká u Javoriny (výška asi 1800 m) Jan Špaček. Na Libáňsku (Kutman) říkají mu od pryskyřičné vůně „smolák". Pro svůj vzhled není všude — kde roste hojně hřibů — plně ceněn, ač se hodí do jídel i na konzervaci na všechny způsoby. Výborný je i na sušení, na tresť a zvláště též pro zmrazování. Strakoš tvoří několik variet (forem). Jednu z nich popisuje Velenovský jako dvojdruh. Je to hřib skropený — B. conspersus Vel., odrůda strakoše s červenými skvrnami na klobouku a na třeni, jenž je dole celý červený a nahoře jemně síťkován. Jinak se s ním shoduje. Byl zjištěn v jižních Čechách.

(Psáno v r. 1952.) Dr. František Smotlacha (Atlas hub — II. díl)

Jaroslav Podobský:

Slzivka oprahlá — Hebeloma crustuliniforme Bull.

Mám les velmi blízko. Za pouhých deset minut se dostanu klidnou polní cestou do lesa Stráň (dříve zvaný Kněžská), který se rozkládá na příkré stráni nad údolím potoka Václavky, jež s Veselkou protéká naším městečkem, Rovenskem pod Troskami. Je to les většinou smrkový, menší část tvoří listnaté stromy, buky, duby a břízy.

Asi uprostřed lesa táhne se shora dolů průsek pod elektrickým vedením. Dříve se prostíral pod lesem pás málo úrodných polí, který byl asi před deseti lety zalesněn. Dnes tu už roste mladé borovčí smíšené s břízami a modříny, na průseku též nizoučkými smrčky. Právě na tomto průseku mladého lesíka našel jsem v druhé polovině září 1960 několik zajímavých druhů hub a sledoval jsem jejich růst ještě do polovice října, kdy je psán tento článek.

Hned nad břehem nad polní cestou pod lesem, pod mladými borovičkami a břízkami objevil jsem celý houf čirůvky dvoubarvé (Tricholoma personatum Fries = Tr. bicolor Schr.), kterou Smotlacha v Přehledu hub (1936) uvádí pod č. 50/19a. Krásný její obraz je v Pilátově atlase „Naše houby" (II-75), kde je pod jménem rudočechratka dvoubarvá (Lepista personata (Fr. ex Fr.) W. G. Smith). Je to houba velmi pěkná a čistá, zvláště mladé plodnice jsou příjemné vzhledem i chutí. Starší plodnice s kloboukem široce rozklenutým jsou ovšem vydatnější. Byl jsem tu na nich několikrát, a protože je u nás nikdo nesbírá, odnášel jsem si vždycky pěkný výběr mladých plodnic.

Ale ještě více upoutal mou pozornost čarovný kruh mladých, béžově zabarvených hub, obklopujících mladou břízku. Kruh, vlastně elipsoidní křivka, sledoval téměř přesně okap větví břízky nebo snad i její kořeny a byl protáhlý v severo-východním směru sklonu stráně. Napočítal jsem jich na 90, jinde na 40. Plodnice slabě páchly ředkvičkou. Pro jistotu jsem zaslal dvě plodnice naší poradně, jež je určila jako slzivku oprahlou.

Smotlacha v Přehledu hub (str. 108) uvádí tuto slzivku pod č. 65/1 a zdůrazňuje, že je bez památky po jakémkoliv závoji. Takových slzivek bez závoje uvádí 9 (65/1—65/8), s nápadným závojem 4 (65/9—65/12), s méně zřetelným závojem také 4 (65/13—65/16). Celkem zaznamenává počet 70 druhů, v Čechách 30. Je to tedy bohatý druh, v němž jistě není snadné se vyznat.

Perokresbu této slzivky najdeme např. v díle Rud. Veselého „Čs. houby". I. Lupenaté" (str. 188), kde je uvedeno jen 5 slzivek: vysoká, zimní, jarní, oprahlá a tečkovaná.

V Pilátových „Našich houbách" (II.-128a) najdeme jen slzivku načervenalou, jež patří do blízkého příbuzenství slzivky oprahlé, ale je menší,

vlastně jen její odrůda, jak ji řadí Konrad a Maublanc: Hebeloma crustuliniforme var. minor (Cooke) K. et M. U nás jsem ji dosud nenašel.

Udělal jsem si výtrusný obraz jedné plodnice: uřízl třeň, klobouček položil lupeny dolů na papír a přikryl obrácenou sklenicí. Ráno jsem našel pěkně vytvořený výtrusný obraz hlínově hnědé barvy, jenž potvrdil, že naše slzivka patří do III. skupiny lupenatých hub s výtrusným prachem hnědým nebo rezavým (Phaeosporeae), jako čechratky, vláknice, pavučince, šupinovky aj.

Popsal bych ji takto: prostředně velká plodnice má klobouk 6 cm v průměru, béžové barvy se světlejším a mírně podvinutým okrajem, na několika místech mírně promáčklý, za vlhka slizký, jinak lysý a hladký. Dužnina je téměř bílá, neproměnlivá, na čerstvém průřezu zřetelněji páchne po ředkvi. Lupeny jsou bělavě šedé, později hlínově hnědé, s ostřím mírně zubatým, u třeně zoubkem vykrojené, skoro volné. Roní drobounké kapénky hnědé šťávy jako slzičky, odtud její jméno. Třeň je kratší než průměr klobouku, 4 cm, téměř 2 cm široký, světleji zabarvený než klobouk, v hoření třetině pod lupeny jemně plstnatý, jakoby pomoučený (nikoliv zrnečkatý), dole poněkud silnější.

Je to bohužel houba nejedlá; Kavina (Houby, 1916) ji označuje dokonce za jedovatou. Píše, že oblíbená májovka „by mohla být zaměněna s jedovatou slzivkou oprahlou", čímž zároveň naznačuje její podobnost s májovkou. Tato ovšem roste na jaře, slzivka až na podzim. Kavina uvádí též (str. 39), že její cystidy jsou vlastně orgány exkretorické, jež podmiňují tzv. slzení lamel a mléčnění klouzků a dodávají plodnicím charakteristickou vůni nebo pach, v našem případě ztuchlou ředkví. Právě pro tento zápach, ostatně zcela slabý, je asi naše slzivka oprahlá nejedlá, snad ani ne jedovatá, dr. Herink ji aspoň ve svém díle „Otravy houbami" ani neuvádí.

Po nějaké době celý čarovný kruh slzivky oprahlé zcela zhnědl, ale hned se zase kolem jiné břízky vytvořil nový kruh mladých slzivek, na pohled hub velmi pěkných. Tu a tam se opodál objevil ryzec huňatý (Lactarius torminosus Schf.), našel se i kozák březový a opodál za průsekem pod borovičkami bylo hodně mladých podzemek čili čirůvek zemních (Tr. terreum (Schaell. ex Fr.) Quél.) a žlutých klouzků (Suillus luteus (L. ex Fr.) S. F. Gray).

Směs těchto jedlých hub dala mé manželce příležitost vyzkoušet recept k upečení bramborového houbovce podle Bezděka, ale neodhodlal jsem se udělat pokus, zdali by se slzivka oprahlá spařená a dobře upravená přece jen dala zkonzumovat. Potěšilo mě tedy jen zajímavé vytváření čarovných kruhů slzivky a pozorování jejího růstu a zanikání a dalo mi podnět k podrobnějšímu studiu houby dosud neznámé. Ostatně: je snad užitkovost houby pro kuchyni jediným důvodem, proč houbaři mají rádi houby? I pouhá estetická stránka jejich zjevu dává nám radostný zážitek: nezastavíme se rádi nad krásným zjevem např. muchomůrky červené? Houby nám tedy dávají také příležitost zamyslit se nad mnohotvárnou tvořivostí a plodností přírody, nad bohatstvím forem a barev hub, i nad jejich vnitřním ustrojením, jak se nám jeví pod mikroskopem.

20. X. 1960.

* * *

Automobilové závody Kl. Gottwalda AZKG — Turistický odbor uspořádal ve své klubovní místnosti v Radio-paláci v Praze přednášku o houbách, která byla doplněna promítáním jednoho sta originálních barevných obrazů. Přednášku uspořádalo Ústředí Československé mykologické společnosti. Zdařilé barevné fotografie hub byly provázeny zajímavým odborným výkladem, který získal úspěch u četných posluchačů. Červenec 1961. Dr. Hub.

* * *

Naši referenti a spolupracovníci zajistili uspořádání řady přednášek nebo sami přednášeli o houbách v různých místech republiky — žádáme o zprávy do redakce! Red.

c) Houby a jejich použití.

Jedním z našich hlavních úkolů je rozšířit znalost hub, aby bylo lépe zužitkováno bohatství našich lesů.
Dr. F. Smotlacha

J. G. Pinchasovič:

Výkup hub.

Заготовка грибов

(Ze zkušeností mošokského vesnického spotřebního družstva ve vladimírském kraji)

Přeložil dr. Ant. Kučera

Ani v jedné zemi na světě nenajdeme tak nepřehledné lesní plochy jako v SSSR. A ve všech těchto lesích — ať už je to na dalekém severu, nebo ve středním či severním Rusku, na Bílé Rusi, na Urale či na Sibiři — všude roste velké množství jedlých hub.

Sbírají je desítky tisíc lidí: jedny baví sbírání samo. Není snad lepší způsob oddechu než potoulat se trochu po lese a hledat přitom hříbky a lišky. A s čímpak je možno srovnat třeba jen takový skoro sportovní zájem — kdo najde víc hříbků?

Jiní lidé zase houby rádi nejen sbírají, ale i jedí. Houby jsou výživnější než mnohé druhy zeleniny, protože jsou v nich obsaženy bílkoviny, tuky, uhlohydráty, nejrůznější soli a vyluhovatelné látky. Milovníci hub vědí, že houby, ať už na smetaně s cibulí, nebo zapékané, nakládané v octě či v soli, jsou velmi chutným pokrmem.

Třetí skupina lidí má houby také ráda. Tito lidé však žijí ve městech nebo tam, kde houby nerostou. A tak jediné místo, kde mohou dostat svůj oblíbený pokrm, je obchod.

Hlavními institucemi, které se starají o výkup hub jsou vesnická spotřební družstva; ta musí uspokojovat poptávku obyvatelstva po houbách, jež každým rokem roste. A jelikož se houby v obchodech vždycky a všude nedostanou, je asi tato poptávka dosti značná. V roce 1956 vykoupila spotřební družstva přes 17 tisíc tun hub (z toho družstva ve vladimírském kraji 2120 tun).

Je přirozené, že každého družstevníka (a vlastně ne jen toho) bude zajímat, jak tyto nejlepší výkupní orgány dosáhly tak dobrých výsledků.

Ve vladimírském kraji existuje sudogodské okresní výkupní středisko okresního spotřebního družstva, které se plným právem považuje za nejlepší výkupní středisko toho druhu, neboť vykoupilo 420 tun hub. To znamená, že pracovníci tohoto střediska dodali na stůl sovětských lidí 1 250 000 sklenic s houbami.

Vladimírský kraj je nejúspěšnější výkupní oblastí; a jeho nejlepším okresem je právě okres sudogodský. A nejlepším vykupovatelem v sudogonském okrese je zase mošokské výkupní družstvo.

A o pracovnících tohoto družstva si nyní něco řekneme.

Předseda družstva s N. J. Gerasimov říká: „Na houby musí myslet výkupní orgány již v zimě".

A tato slova se v družstvu uplatňují v praxi.

Ještě jsou lednové mrazy, ještě jsou vánice a plískanice, stromy v lese jsou zaváty sněhem a družstevníci už začínají připravovat obaly. Blíží se jaro. V družstvu se cínují kotle, obstarávají se přísady pro nakládání hub, obstarává se dříví a speciální pracovní oděvy. Opravují se střediska, kde se houby vaří.

Slunce už začíná pomalu připalovat a s polí mizí sníh, který se stěhuje už jen do hlubokých úvalů a teď začíná nejdůležitější a vlastně rozhodující etapa — je nutno vytvořit rozvětvenou a dělnou síť sběračů.

V dubnu a v květnu se můžeme s pracovníky družstva často setkat ve vedení kolchozů, ve školách, pionýrských oddílech nebo doma u kolchozníků. Na všech těchto místech vysvětlují velký význam sběru a výkupu hub, hovoří o podmínkách, za kterých se houby vykupují a vysvětlují technické detaily; kde je možno houby nabídnout a za jaké ceny. Píší do místních novin, vyhlašují podrobnosti v místním rozhlase a na živějších místech vylepují oznámení nebo informativní plakáty. O výkupu hub informují družstevníky na družstevních schůzích, na schůzích v kolchozech a ve školách.

Není proto divu, že v sudogodských lesích sbírají houby pionýři a školáci, důchodci, dělníci a úředníci, kteří tráví na vsi dovolenou, vysokoškoláci, kteří jsou zde na prázdninách a jiní lidé, kteří nejsou zrovna zaměstnáni.

Je však možno nasbírat mnoho hub a neumět je přitom zpracovat.

Proto věnuje mošokské družstvo velkou pozornost nejen výběru dobrých sběračů, nýbrž se stará i o kvalifikované odborníky, kteří by houby zpracovávali a vařili. A zde se družstvu podařilo vytvořit opravdu pevný kolektiv: mnozí z těchto pracovníků pracují pro družstvo více než 5 let a někteří dokonce 25 let. Sběrači znají všechny pracovníky, kteří houby zpracovávají. A ti zase znají své sběrače. A to rozhodně pomáhá v práci.

Pracovníci, kteří houby vaří, se bezprostředně účastní na zařizování středisek pro vaření hub.

Tato střediska leží blízko míst, kde se houby sbírají. Každé středisko zpracovává houby z oblasti o poloměru nanejvýš pět set kilometrů.

Houby se přejímají, třídí, čistí a zpracovávají ve zvláštním otevřeném přístřešku, kde se také vaří v peci, která je postavena z cihel. Na vrchní část pece je totiž možno postavit přenosné kotle.

Vařené houby se skladují spolu s nářadím, obaly, přísadami a ostatními potřebnými věcmi ve zvláštní kůlně.

Každé středisko má dva kotle s uchy, z nichž každý pojme 40—60 kg. Kotle jsou pocínovány.

Dobře mají v družstvu zorganizováno cínování kotlů. To je totiž velmi důležitá věc, neboť je známo, že má-li středisko pracovat plynule, bez zbytečných zdržení, musí se kotle cínovat za sezónu třikrát nebo čtyřikrát. V mošokském družstvu se kotle cínují přímo na místě, ve střediscích. Cínovač, který cínuje kotle, objíždí na motocyklu s potřebným nářadím střediska podle plánu.

Mimo kotle k vaření hub mají ve střediscích ještě kotel, v němž se ohřívá voda na mytí sudů a nádobí. Středisko má i stolní váhu na 20 kg se sadou závaží, dřevěné stoly, kde se houby přejímají a třídí a kádě, v nichž se oplachují čerstvé houby a chladí houby už uvařené. Mimo to jsou zde i síta a košíky na blanšírování, pletené z pocínovaného drátu, plechové kbelíky a svítilny pro práci v noci. Dále je středisko vybaveno i sekyrami, kladivem, bednářskými palicemi, řešety na oplachování hub, měchačkou, odpěňovačkou, měrnými nádobami na odměřování předepsaného množství octové tresti, gázem, kterým provizorně zakrývají sudy s vařenými houbami, umyvadlem, ručníky, kartáči na mytí sudů, šablonou, barvou a štětcem na označování sudů.

Ještě před začátkem sezóny přivezou vykupovači do střediska jedlou sůl, které se používá nejen ke zpracování hub, nýbrž i k vymývání kotlů (solný roztok), dříví a dostatečné množství čistých sudů. Používá se sudů o obsahu 20, 30, 50 a 100 litrů.

Těsně před zahájením sezóny se zpracovatelé hub, vykupovači, vedoucí pracovních skupin a přejímači shromažďují na dvou až třídenní instruktáži. Na této instruktáži ukazují odborníci, jak je nutno houby přejímat, jak je

nakládat do octa a jak do soli. Když se objeví první houby, prověřují se znalosti a umění zpracovatelů hub na zkušebních várkách.

Dříve než začne hromadný sběr hub, kontroluje předseda družstva a ostatní pracovníci, jak jsou střediska na zpracování hub připravena. A to je vše, co se s výkupem v mošokském družstvu dělá. Ale dělají to tam seriózně a se vší odpovědností, protože si právem myslí, že výkup a zpracování hub jsou stejně důležité jako ostatní jejich práce. A to pak nese dobré výsledky.

V roce 1956 mělo mošokské družstvo 19. středisek pro zpracování hub. Podle plánu měla tato střediska vykoupit a zpracovat 90 tun; skutečně vykoupila a zpracovala 288,9 tun. K tomu je nutno poznamenat, že družstvo vykoupilo houby za ceny, jež nepřevyšovaly maximální výkupní ceny, které tehdy platily. To znamená, že zásluhu na překročení plánu měla dobrá organizace práce. Ne náhodou bylo družstvo za úspěšné plnění plánu výkupu a zpracování hub dvakráte odměněno Ústředním svazem spotřebních družstev RSFSR nákladními automobily (v r. 1954 a 1956).

Obyvatelstvo z okolí dostalo za houby vyplaceno 740 000 rublů.

Kolchozníkovi K. S. Barinovi je sedmdesát let. V kolchoze už mu práce nejde, ale sbírání hub prý mu dodává sílu, jak říká. Časně za svítání chodíval do lesa, a do střediska přinášel plné košíky hub. Za sezónu odevzdal 1013 kg hub a vydělal si 2026 rublů.

Vyprávěli jsme o zkušenostech jen jednoho družstva. Ale i jinde dovedou družstevníci najít zajímavé formy výkupu hub.

Je třeba, aby všichni pracovníci v družstvech pracovali na výkupu tak, jako naši přední vykupovači. Pak bude poptávka městských obyvatel po houbách plně kryta.

Josef Chmelíček:

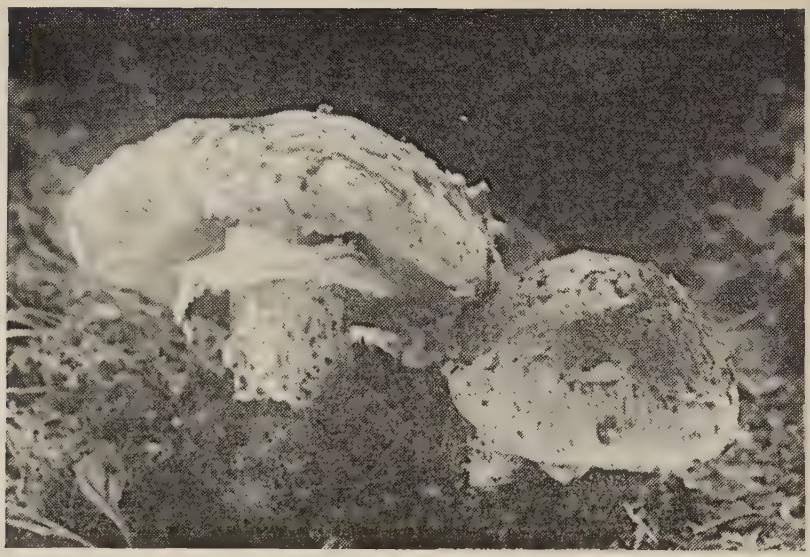
O chutnosti čirůvky uťaté.

Rhodocybe truncata (Schff. ex Fr.) Singer.

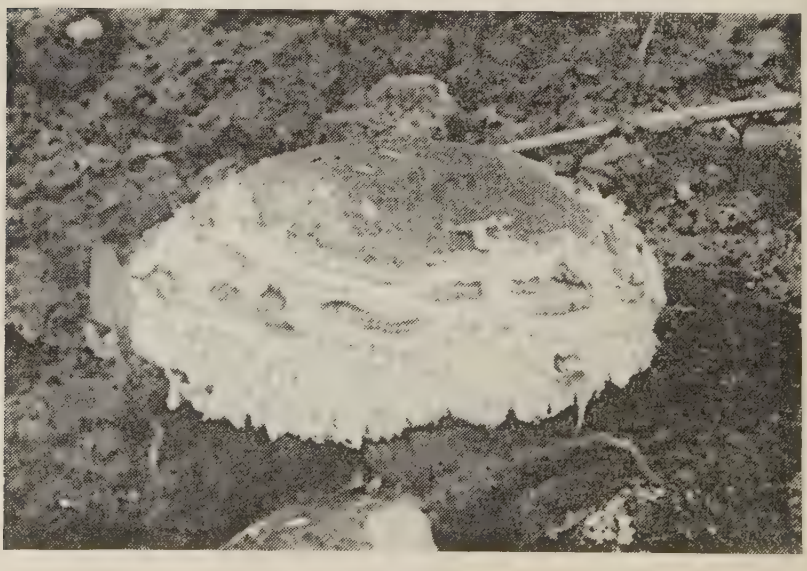
Koncem srpna jsem našel tuto houbu ve velikém množství v smrkovém lese u Solopysk, řadu vedle řady, ale všechny houby rozkopané. Sebral jsem celé kusy a zkoušel v polévce. Byla dobrá. Po druhé jsme jí nasbírali více (nebyla vždy rozkopaná), rozkrájel do kastrolu, osolil, omastil, přidal vody a položil na žhavou plotnu. Protože bylo vody dost, mohl jsem odejít do zahrady a opravovat alpinum. Na houby jsem zapomněl. Voda se vyvařila, houby se přiškvařily ke dnu tak pevně, že jsem je musel nožem seškrabovat. Byly k vyhození. Kousek jsem ochutnal a byl jsem překvapen. Takovou dobrou pochoutku jsem neměl dlouho v ústech. Potom v září jsem je úmyslně přiškvařoval, přidával pečárku obrovskou (Agaricus augustus Fr.), která roste na blízku. Směs byla výborná. Tak mohu potvrdit, co napsal inženýr Kunc ve třetí besedě: Chuťové vlastnosti hub můžeme zmonohonásobit, rozrušíme-li složitou molekulu bílkovin pražením.

Klobouk čirůvky uťaté je v mládí sklenutý s okrajem podvinutým, pak ploše rozložený, ve stáří smačklý, s okrajem laločnatým, zvlněným, nepravidelným, šířky až 12 cm. V mládí je plavě okrový, později masově načervenalý. **Lupeny** mělce vykrojené, připojené ke třeni, husté, krémové, až masově načervenalé. **Třeň** je krátký, tlustý, okornatělý, zbarvený jako klobouk. **Dužnina** bělavá, nepatrně tuhá, slabě vonící. Protože tato čirůvka má třeň vláknitě masitý a výtrusy žlutavě načervenalé, přeřadil ji Maire mezi rudočechratky, Rhodopaxilus. Singer ji přeřadil do nejasně ohraničeného rodu Rhodocybe, rudoušek, vzniklého z bývalých čirůvek a penízovek.

Bedla vysoká (jedlá) Macrolepiota procera (SCOP. ex FR.) SING. Velké Brno 1959. Exakta VX, Tessar 2,8/50, Agfacolor, foto Dr. Jiří Hlaváček.



Bedla česká — Lepiota bohemica Wich. sp. n. Sbíral Dr. E. Wichanský 26. 5. 1961. v Kinského sadech. Foto: Inž. K. Kunc. Viz článek na str. 102, roč. XXXVIII.



Vědecké jméno je Rhodocybe truncata (Schff. ex Fr.) Singer. České jméno neměníme. Souznačné jméno Tricholoma geminus bylo by v překladě čirůvka sdružená čili dvojčatová.

V rodě Rhodocybe je jeden druh jedlý, nitelina, dříve penízovka lesklá, ryšavě žlutavá. Nesbírá se rudoušek reliefový, u Rickena čirůvka pupkatá, s kloboukem šedohnědým, Rhodocybe caelata (Fr.) Maire.

d) Houby jedovaté.

MUDr. Leopold Šrubař - MUDr. Jaroslav Veselský:

Prudký katar spojivek po rozprášení výtrusného prachu ze suché pýchavky.

Д-р мед. Леопольд Шрубарж — д-р мед. Ярослав Весельский: **Конъюнктивит после распыления споровой пыльцы дождевика Lycoperdon gemmatum.**

Med. Dr. Leopold Šrubař — Med. Dr. Jaroslav Veselsky: **Conjunctivitis caused by spores dispersion of Lycoperdon gemmatum.**

„Mezi lidem na venkově rozšířena jest víra, že v obláčku vylétlý prach z plodnice pýchavky může v očích způsobit oslepnutí. To sice doslova není pravda, ale něco pravdy přece obsahuje...“

(J. Velenovský, Mykologia 1, 2, str. 27, roč. 1924.)

Dne 26. září 1960 — v období, kdy všude v lesích beskydského předhůří hojně rostly břichatkovité houby, hlavně pýchavky, dostavila se do očního ambulatoria závodní polikliniky ZÚNZ-VŽKG v Ostravě-Vítkovicích 23letá L. N. se svým 3letým synkem, který měl velmi prudký zánět spojivek obou očí se silnou hnisavou sekrecí a s otokem víček. Matka v anamnéze uvedla, že včerejšího dne na procházce v lese uviděla veliké množství suchých kulovitých hub s malým otvůrkem na temeni, z něhož při zmáčknutí vždy vylétl celý obláček hnědavého prášku. Protože se s těmito houbami, zřejmě pýchavkami, dosud nikdy nesetkala a protože zvláště její tříletý chlapec měl nesmírnou radost z těchto malých „pudřenek“, rozprašovali si navzájem výtrusný prach přímo do obličeje. Téže noci chlapec neklidně spal a nazítří ráno měl těžký katar spojivek obou očí. Po obvyklém ošetření těchto stavů očními kapkami (Targesin, Alesten) se stav za 5 dní zcela bez následků upravil. Třetího dne po této příhodě s „pudrováním“ dostavila se k ošetření i matka s ještě těžším katarem spojivek, spojeným se silným otokem nejen víček, ale i tváří. Postižení bylo daleko úporněji, než u chlapce, a po 5 dnech obvyklého léčení nenastalo žádné podstatné zlepšení. Teprve po dalších 5 dnech, kdy byla léčena očními kapkami Cortison-Spofa a Sanorin-Analergin-Spofa, spolu s užíváním 1 dražé Antihistaminu denně, došlo 10. dne k zhojení bez následků.

Tato příhoda nás velmi zaujala, jak po stránce odborně lékařské, tak i z mykologického hlediska. Šlo zřejmě o neinfekční konjunktivitidu, které bývají způsobeny chemickými látkami, toxickými látkami zvířecími nebo rostlinnými, ale i mechanicky nebo ultrafialovým zářením. Ze společné domácnosti obou postižených žádný další člen rodiny neonemocněl, ani nikdo v nejbližším okolí. Provedli jsme mikroskopické vyšetření výtrusů předloženého druhu pýchavky a zjistili jsme, že jde o pravidelně kulovité výtrusy, průměru 5 mí, posázené výraznými hladkými bradavkami, světle žlutohnědé.

Výtrusy odpovídaly velikostí druhu pýchavka vakovitá — Lycoperdon saccatum Vahl., ovšem předložená suchá plodnice měla charakter pýchavky obecné — Lycoperdon gemmatum Batsch. To bylo pro nás jisté zklamání, protože jsme spíše očekávali druh s jemně ostnitými výtrusy, než s kulovitě bradavčitými. S výtrusným prachem jsme pak provedli tento experimentální pokus: analogickým způsobem, tak, jak to provedli matka se synem sami na sobě, vyprášili jsme předloženou pýchavku do očí dvou králíků domácích. Králíky jsme denně kontrolovali po dobu 14 dní. Katar spojivek u nich nevznikl. Z negativního pokusu nelze ovšem učinit žádný jednoznačný závěr. Z celého klinického průběhu a z jeho rozboru se však zdá, že u matky a chlapce nešlo vůbec o mechanicky vzniklou konjunktivitidu, nýbrž o alergický zánět, způsobený výtrusným prachem, tedy o chorobu z přecitlivělosti, a to tím spíše, že matka na náš dotaz potvrdila, že občas mívá kopřivky a chlapec že je citlivý (alergický) na meruňky. I když jsou pýchavky a jim podobné prášivky za mlada jedlé a velmi chutné houby, naprosto neškodné a nejedovaté, měli by se starým „kouřícím" plodnicím vyhýbat alergičtí nemocní, zejména pak průduškoví astmatici. Vždyť nestor české mykologické školy J. Velenovský, jehož práci citujeme v záhlaví našeho článku, píše o tom doslova: „Když v zimě ohledávám asi měsíc nasbírané pýchavky, nelze se přirozeně ubrániti, aby z plodnic tu a tam prach nevyběhl a se v okolním vzduchu nerozptýlil. Tak se stane, že jest naposled vzduch v místnosti prosycen výtrusy a úlomky capillitia, které v miliónech vdechujeme, a že nám prach i do očí vniká. Tu pak skutečně cítíme draslavý, nepříjemný pocit v průduškách a v očích dostavuje se lehký zánět . . ."

e) Různé.

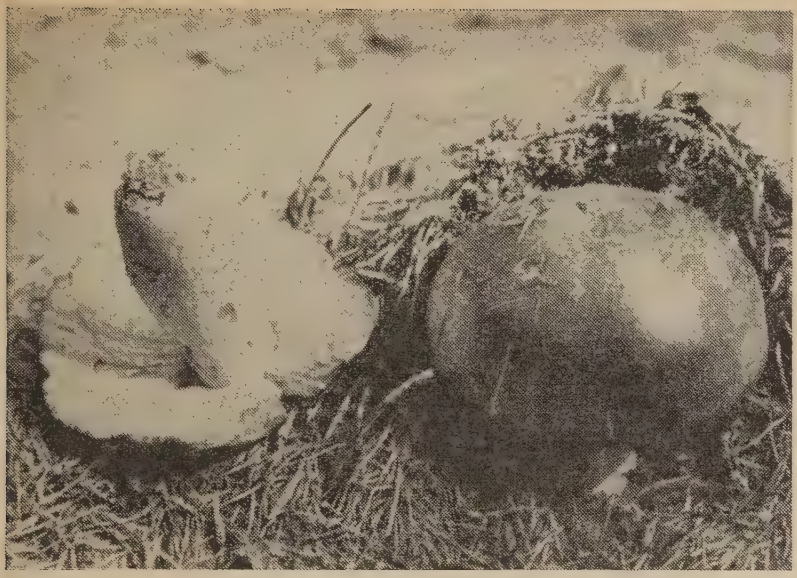
Dr. Ladislav H a n u š :

Houbaření na Vysočině a lidové názvy.

Při svém letním pobytu v roce 1959 v našich krásných českých krajinách, byl jsem též na Vysočině, přesně řečeno v Holetíně (u Hlinska), 600 m vysoko, kde se střídají žírná pole, louky a lesy, tu menší, jinde větší, rozsáhlejší, hluboké a jsou tam daleké rozhledy do Pardubického kraje. Za zvláště průzračného vzduchu je vidět daleké Krkonoše (Sněžka) a Orlické hory. Z Holetína je ¼ hod. pěšky do Ranského lesa (směrem k Rané), rozkládajícího se po obou stranách železn. tratě Hlinsko-Skuteč-Chrudim-Pardubice, a na druhou stranu ½ hod. do Srnčího lesa, lidově nazvaného Babáckého lesa podle osady Babákov. Tento les je velmi rozsáhlý, hluboký a zabloudit v něm by nebylo nic zvláštního. Oba jmenované lesy poskytují houbařům bohatý výběr hub a sběr velikého množství hub všech druhů.

Znalost hub je však u tamního obyvatelstva dosti chabá. Sbírají se jen hříbky, křemenáky, kozáky, z lupenatých hub jen lišky a na podzim částečně také václavky. Opomíjeny bývají tak dobré, vonné a chutné klouzky (podmáslníky) i různé sametáky (hříbek babka) — xerocomus chrysenteron a jemu podobné) a všechny ostatní lupenaté houby vyjma jmenované lišky a václavky. To vše jsou „prašivky", do kterých mnozí „houbaři" kopou.

Stalo se, že jednoho letního dne v roce 1959 jsme v lese potkali houbaře, který měl v tašce jen 4 menší hříbečky a bědoval, že nic neroste. A my jsme měli dva košíčky vrchovatě naplněné houbami! Byly to houby všech barev: bílé (žampióny či pečárky), žluté (různé podmáslníky, jak říkají



Obr. 53. Holubinka mandlová (chutná) — Russula vesca FR. Dubový a smrkový les — Velké Brno 1959. Exakta VX. Tessar 2,8/50, Agfacolor NT. Foto Dr. J. Hlaváček.

žlutým klouzkům, líšky), růžové (mladé růžovky s tlustou nožkou jako mladé hříbky), hnědé různých odstínů (čechratky, ryzce hnědé, starší růžovky s velikým kloboukem medově hnědým, holubinky mandlovky, krásné hnědé hříbečky), zelené (holubinky), namodralé a nafialovělé (holubinky různých odstínů barevných), červené (holubinky, výběrové křemenáky), tmavé, skoro černé krásné houbičky (ryzce černoušky) a ještě mnohé jiné. Samozřejmě také výběrové hřiby, kozáky, křemenáky. To byla smaženice! 8 lidí mělo z toho oběd i večeři. Jiného dne jsme nasbírali hodně velikých růžovek, s obrovitými klobouky (jako mívají bedly veliké), z kterých byly báječné obalené řízky. „Maso" v nich bylo jemné, výborné chuti, jako jemné rybí filé, samozřejmě bez sebemenšího rybího pachu.

Když nás ve vsi potkali s naší velikou směsí hub všech barev, skoro se nad tím pokřižovali a že by skoro všechno vyházeli, neb jsou to prý většinou samé „prašivky". U silnice pracovali montéři na vedení, kteří se seběhli a s obdivem se dívali na tolik divných, „nebezpečných" hub a se zájmem vyslechli krátkou názornou přednášku o jedlosti všech těchto hub. Litoval jsem, že jsem se nemohl už déle zdržovat v této obci (Holetín). Měl jsem sto chutí, zorganizovat tam přednášku s ukázkou běžných jedlých hub, do kterých se tam dosud kope. Snad se najde některý z dobrých houbařů v tamním kraji, bydlící blíže než já, aby zařídil názornou poučnou přednášku v Hlinsku a v Holetíně! Vysočina je bohatá na houby a houbařská přednáška by tam velmi prospěla.

Při této příležitosti jsme se dověděl o dalších lidových názvech, týkajících se nejen jmen hub samotných, ale i jejich vlastností a hodnoty. U našich

na Vysočině byli na návštěvě též příbuzní z Plzně. Neznali dobré houby hříbečky babky (ve stáří mající popraskanou kůži na hlavičce — Xerocomus chrysentereon) a prohlásili, že tyto houby budou nyní také sbírat, k tomu růžovky a jiné dobré houby, které nyní zde poznali a které se u nich většinou také dosud nesbírají. Byl‘ jsem jejich „učitelem“, vlastně všech rodinných příslušníků a nyní příbuzní v Holetíně se naučili sbírat mnoho dalších hub, které dosud opomíjeli jako „prašivky“ a u nichž poznali dobrou jejich hodnotu a možnost dobrého využitkování v kuchyni.

Hříbek babka je na Plzeňsku nazýván „kravák“ („kraváky“), žluté klouzky na Plzeňsku i na Vysočině „podmásníky, podmáslníky“ (viz k tomu zajímavé pojednání, které napsala M. Korandová: „K lidovému houbařskému názvosloví“, str. 52—54 v ročníku XXXV, č. 1—4 Myk. sb.).

Další zajímavostí byla ta, že červivým houbám lidé v Holetíně říkají, že jsou „broučivé“. To mi připomnělo pojednání prof. dr. J. Obenbergera: „Brouci a houby“ (Mykol. sb. XXX-1953). Je vidět, jak náš lid je všímavý a dobrým pozorovatelem přírody.

Závěrem možno říci, že jaro 1959 bylo velmi chudé na houby. Červencové deštivé dny přinesly teprve patřičnou vláhu, posílily podhoubí a podnítily mohutný růst hub.

Vlastimil Kedyk:

Mykologie v Maďarsku.

Dr. Kalmár Zoltan: **Vzácné kloboukaté houby Maďarska.** (Magyarország ritka kalaposgombái.)

Autorem byl vypracován na základě 20letých výzkumů nalezišť, doby růstu a biologických podmínek seznam vzácných kloboukatých hub, vyskytujících se v Maďarsku. Seznam zahrnuje druhy, patřící k 37 rodům, naleziště a měsíc, kdy byly nalezeny. Autor upozorňuje, že v zahraniční mykologické literatuře je většinou zcela nesprávně popisován výskyt různých druhů hub a doba jejich růstu v Maďarsku. Podle praktických zkušeností maďarských mykologů rostou tyto houby — pokud se vůbec na území Maďarska vyskytují — v jiné době a za jiných podmínek než v ostatních zeměpisných pásmech. Naproti tomu vyskytují se v Maďarsku, nebo i hojně rostou — vzhledem ke zvláštním klimatickým podmínkám — druhy, které se jinde vyskytují jen zřídka.

Dr. Gálffy Zoltan: **Vliv podmínek sušení a úschovy hřibů na jejich jakost.** (A szárítás és tárolás körülményeinek hatása a szárított vargánya-gomba minöségére.)

Z Maďarska se exportuje každoročně několik vagonů sušených hřibů. Sušení a skladování sušených hřibů vyžaduje zvláštních opatření, aby hřiby nebyly zničeny moly nebo plísní, aby nezhnědly a nebyly tak znehodnoceny. Hnědnutí lze zamezit správným odborným postupem při sušení, ale již i při krájení (správná tloušťka plátků). Zásoby již částečně napadené moly se čistí plynem „T“ (ethylenoxydem), který však neničí zárodky molů, takže při delším skladování je nutno toto čištění plynem opakovat. Lepší však je použití horkého vzduchu (teplota 50° C), který ničí moly i jejich vajíčka.

* * *

Ústředí ČsMS připravuje na letošní září výstavy hub v některých lázeňských městech. Pevně jsou sjednané výstavy v Teplicích v Čechách a v Karl. Varech. O výstavu v Teplicích se zasloužili nejvíce naši spolupracovníci Dr. Lad. Hanuš a Ant. Marek.

Vlastimil Kedyk:

Mykologie v Rumunsku.

Vera Bontea: **Houby cizopasné a hniložijné v Rumunsku.** (Ciuperci parazite si saprofite din Republica Populare Romana.) Edit. Acad. RPR, 1953, 637 str.

Tato zajímavá publikace je soupisem vyšších (Macromycetes) a nižších hub (Micromycetes), zjištěných na území Rumunska, k nimž pro úplnost jsou zahrnuty i hlenky (Myxomycetes).

Práce se dělí na pět částí:

1. přehled parazitních a saprofytických hub na různých druzích rostlin, počínajíc od cizopasných hub na jiných houbách, mechu až po kulturní rostliny, stromy atd. — celkem 434 stránek; houby a rostliny jsou seskupeny podle druhů, s udáním novějších synonymů, a rostliny též;
2. přehled hub na jiných substrátech (potravinách, dřevě, papíru, v půdě, na různých organických látkách) — 69 stránek;
3. přehled hub, pro něž v pracích mykologů, které autorka cituje, nebyl uveden substrát;
4. bibliografie — 243 položek rumunských a cizích autorů a publikací (též exsikátů), týkajících se hub v Rumunsku;
5. abecední index rostlin a jiných substrátů — 28 str. a abecední index hub se synonymy — 93 str.

Prakticky je tato pečlivě vypracovaná kniha přehledem všech vyšších a nižších hub v Rumunsku a substrátů, na nichž rostou, podle vědeckých prací, monografií, herbářů, v nichž tyto houby byly popsány. Každá položka je opatřena čísly, odkazujícími na stránky v knize, kde je o houbě nebo rostlině zmínka. Najdeme tam též všechny vyšší houby, od Boletus abietinus Dicks. až po B. versipellis Fr. nebo např. Amanita caesarea Scop. až po A. viridis Pr.

Autorka se zmiňuje v úvodu o vývoji vědecké mykologie v Rumunsku, která začala v 19. století, kdy byly různými autory určeny a popsány 462 druhy vyšších a nižších hub na 234 druzích rostlin a substrátů, ale jen na území býv. Banátu a Sedmihradska.

Teprve ve 20. století se objevily mykologické práce, týkající se území celého Rumunska. Nyní je popsáno již 3217 druhů hub na 1710 rostlinách a substrátech. Od r. 1929 začal vycházet — pod vedením významného rumunského mykologa Tr. Săvulescu — mykologický herbář (do r. 1953 30 svazků, 1500 čísel, 1126 druhů hub). Přehled hub Very Bontey byl též vypracován pod vedením prof. Tr. Săvulescu.

Koutek pro nové zájemce o houby.

Základní beseda o houbách.

Píše Josef Chmelíček a kolektiv.

(Pokračování.)

Mladí lidé začínají obyčejně sbíráním hřibů nebo lišek. My bychom rádi připoutali jejich pozornost i k jiným houbám, velmi chutným. Nechceme, aby se z nich stali jen hříbkaři, ale aby se připojili k začátečníkům, jimž musíme věnovat největší pozornost. Nesmíme je zatěžovat články o takových houbách, které sotva najdeme jednou za 10 roků nebo o bezvýznamných houbách nejedlých. Největší mykologové vynikli nad průměr tehdy,

když začínali poznávat houby od mládí. Z počátku to bývá z důvodů kuchyňských, později si oblíbí houby pro jejich krásu, rozmanitost, místo výskytu a nakonec si všímají i nejedlých hub, zkoumají všechny a stávají se z nich praví mykologové.

Kdo jí houby upravované stále stejným způsobem (třeba jen s vajíčky), tak odsoudí leckterou chutnou houbu, protože nebyla vhodně připravena. Je málo hub, které se mohou upravovat každým způsobem. Mnoho lidí také neví, že některé houby potřebují zvláštní úpravu a jakou. Kdo na příklad jí lišky stále s vajíčky, bude zklamán. Kdo jednou ochutnal lišky na „kyselo", nemůže si je vynachválit. Podobně je to s májovkami.

Máme málo houbařských příruček, které by mladé lidi přilákaly ke sběru hub, pomáhaly jim houby poznávat, určovat, seznamovaly s kuchyňskou úpravou. Mladí se bojí otrav, což schvalujeme. Ale tomu jinak nepředejdeme, než lepší znalostí jedovatých hub.
Přijďte někdy mezi nás!

4. **Slovo k začátečníkům.**

Začátečníci chtějí najednou mnoho vědět. Zajímají se, jak hledat a sbírat houby, které druhy nejdřív začít poznávat.

Hledání hub je věc vloh a cviku. Nováček lítá po lese a diví se, že ti pomalejší nasbírají více než on. Pozorujme zkušeného houbaře, jak chodí pomalu, jak jde tiše, někde rychleji, ale na určitých místech velmi zvolna. On ví předem, kudy, kde, kam a kdy půjde. Chodí najisto, většinou sám nebo s členem rodiny. Bedlivě pozoruje okolo sebe každou změnu barvy, každou vyvýšeninu. Všechno jeho houbařské umění spočívá v tom, že si pamatuje místo, kde již jednou sbíral. Tam roste skrytě podhoubí, které v příhodnou dobu vydává plodnice. Ono místo tají před jinými houbaři, nepoškozuje si je hrabáním, jen hmatá. Místo si pamatuje podle okolních stromů a keřů. Správný houbař nechodí za deště ani hned po něm. Nenosí pytlík, ale košíček nebo kufříček, aby si houby nepomačkal.

Pamatuj si místo, kde jsi jednou sbíral. Tam jdi po druhé, po třetí. Čím více takových míst znáš, tím větší a jistější bude sběr. Správný houbař houby nehledá, jen sbírá, protože chodí najisto. Za ním neuvidíte stopu, nic rozhrabaného, nic rozkopaného, pokáceného, žádné okrajky a zbytky hub.

Pro začátečníka je důležité, **jak začínat**, které druhy nejdřív poznávat, aby cesta k houbaření byla rychlá a přitom bezpečná. Starší a zkušení houbaři měli cestu zdlouhavou, někdy plnou omylů a nebezpečí a nestejnou. Některý houbař měl od počátku za společníka dobrého houbaře, jiný musel začínat sám bez cizí pomoci. Některý měl v rukou od počátku dobrou literaturu, jiný málo nebo nic. Povinností starších houbařů je pomáhat začátečníkům, aby se vystříhali omylů starších, aby šli cestou kratší, rychlejší, než měli oni sami a hlavně, aby cesta byla bezpečná.

Není snadné vyznat se v houbách, když jich roste na tisíce a začátečník nemá ještě žádný přehled. Mnoho jsem se napřemýšlel, s kterými houbami začínat, aby jich najednou nebylo mnoho, aby se jejich znaky pamatovaly a nepopletly.

Má-li začátečník za společníka **znalce hub**, je nejvýhodnější začínat s houbami v kraji nejhojnějšími a potom postupovat k méně hojným.

Nedoprovází-li nás znalec hub, je nejvýhodnější poznávat houby **podle vědeckého systému**, jak bývá v učebnicích. Konec konců žádný vyspělý houbař se bez znalosti vědeckého systému neobejde. Tak se postupuje na školách a v dobrých houbařských příručkách. Avšak na školách se učí o houbách málo. Pro začátečníka to není postup nejlepší. Učí se o houbách bez ohledu na to, zda právě rostou nebo nerostou, zda jsou obecné nebo vzácné. Chybuje-li v příručce záznam, kdy a kde houba roste, jak je hojná, jak se upra-

vuje k jídlu, je začátečník bezradný. Pouhé popisy nestačí jako nestačí pouhé barevné obrázky.

Lepší je postup **podle doby růstu,** to jest podle měsíců. Tak začátečník nemá k poznávání hub najednou mnoho druhů. (Viz třetí beseda.)

Mnoha začátečníkům by se líbil **postup od velmi chutných** (15) k chutným (100), pak k jedlým (500—1000), nejedlé vynechávat (asi 2000) a nakonec jedovaté (okolo 20). Tento postup je možný, ale není rozumný. Žádné neštěstí se nestane, když polovinu nejchutnějších hub nebudeme znát. Ale mohlo by se stát neštěstí, kdybychom jednu jedinou jedovatou zaměnili za jedlou. Postupem od nejchutnějších hub pozdě bychom se dostali k houbě, jejíž obraz by měl viset v každé škole a která by se měla popisovat v každé učebnici botaniky, k nejjedovatější houbě na světě, k muchomůrce **zelené.**

První znak, kterého si houbaři nejdříve všimnou, je barva klobouku. Není to sice znak vždy spolehlivý, zejména ne u holubinek a u pavučinců. Ale je to znak zdaleka nápadný a často jediný, kterého si začátečníci všímají.

Začátečníky poutají barevné obrázky hub. Nejraději by houby určovali **podle barevných obrázků.** Ale někdy barva nalezené houby se neshoduje s barvou na obrázku. V přírodě je mnoho barevných odstínů a malíř zachytne jen jediný. Muselo by být barevných obrázků více. Někdy se nepodaří barevná reprodukce v tiskárně. Proto při každém barevném obrázku by měl být slovní doprovod, který by upozornil na znaky na obrázku málo zřetelné. Barevný obrázek je dobrou pomůckou k určování, ale není vším. Nejlépe je mít před očima skutečnou houbu, jak bývá na výstavách a ještě prospěšnější je vidět skutečnou houbu přímo na místě v lese.

Nejsou-li skutečné houby nebo barevné obrázky, musí se začátečník spokojit s popisem. Popis nemá být podrobný, jak bývá u některých autorů. Znaků je mnoho, začátečník si je nepamatuje a poplete. Raději znaků málo, jen ty rozlišující.

Pro bázlivce je vhodný postup začínat s takovými jedlými, které nemají žádné jedovaté dvojníky, to jest velmi podobné houby jedovaté, snadno zaměnitelné. Takových hub není mnoho. Jsou to pýchavky, lošáky, kuřátka, lišky, stročky a jsme u konce. Hřiby rozhodně mezi ně nepatří.

Nejbezpečnější a zároveň nejrychlejší cesta je začínat s houbami nejjedovatějšími. Není jich mnoho. Tři jsou smrtelně jedovaté, tři nebezpečně jedovaté, přidáme-li ještě tři, bude jich devět.

Jedovaté houby nikdo úmyslně nesbírá, obyčejně si je omylem připlete k jedlým. Proto při každé otravě musíme zjišťovat dvě jména hub. Jméno houby jedovaté a jméno podobné houby jedlé, za kterou se při sbírání zaměnila. To je důležité pro všechny ostatní houbaře, aby se podobné záměny neopakovaly.

5. Smrt zelenavými houbami.

Nejvíce smrtelných otrav se stalo při sbírání zelenavých hub. Zelená barva znamená v houbaření asi totéž, co červená barva v dopravě. Mezi zelenavými houbami je jen jediná smrtelně jedovatá, **muchomůrka zelená.** Jsou sice ještě dvě smrtelně jedovaté mezi bílými houbami. Ale že nejsou tak hojné, nehrozí u bílé barvy takové nebezpečí jako u zelené. Otravy muchomůrkou zelenou se každoročně opakují.

Trvalo to dosti dlouho, než se našel pravý viník. Tak dlouho byla považována za jedovatou **límcovka měděnková,** dnes již jedlá houba. **Čirůvka sírožlutá** není dnes již jedovatá, jen nejedlá. Podezření padalo i na **čirůvku mýdlovou,** jejíž klobouk je většinou bělošedý, ale někdy zelenavý. **Muchomůrka citronová** byla do nedávna také považována za smrtelně jedovatou. Dnes víme, že je neškodná, ale nikomu nedoporučujeme ji sbírat, protože je tak podobná muchomůrce zelené, že jen znalec ji rozezná od muchomůrky

zelené. Chtěli bychom ukázat, že otravy muchomůrkou zelenou se dějí z trestuhodné neopatrnosti. Muchomůrka zelená a všechny jedovaté se dají předem poznat. Jen třeba ji znát.

Smrtelné otravy muchomůrkou zelenou se staly při sbírání velmi chutných **zelánek** a zelenavých **holubinek.** Tyto zelenavé houby nemají na třeni prsten jako má muchomůrka zelená. Prsten je zbytek závoje, který v mládí přikrýval lupeny pod kloboukem. Závoj u mladé houby se táhne od okraje klobouku až na třeň. Když houba roste, závoj neroste, trhá se a zbytky závoje zůstanou buď na okraji klobouku nebo na třeni v podobě prstenu. Prsten má mnoho velmi chutných hub. Ještě důležitější je podívat se na spodek třeně. Muchomůrka zelená má spodek třeně trochu ztluštělý jakoby v hlízu a proto se jí dříve říkalo a dosud říká muchomůrka hlíznatá. Jméno „zelená" zavedl Smotlacha. Hlíza muchomůrky zelené je obalena volnou bělavou pochvou čili botkou. Botka je zbytek plachetky, která v mládí obalovala celou houbu. Houba roste, plachetka neroste. Trhá se. Její zbytky nalezneme na klobouku v podobě strupů, které může voda smýt. Na spodu třeně zanechá plachetka zbytek v podobě pochvy čili botky. To je jediný bezpečný rozeznávací znak. Pochva na třeni je skoro volná, málo přirostlá, na svrchní straně odstávající od třeně. Není proto divu, že někdy při vytržení třeně ze země zůstane v zemi pochva, což je jediný bezpečný znak, který tuto muchomůrku rozlišuje od podobných hub jedlých. Je proto divné, že může dojít k otravám při sbírání zelánek a zelenavých holubinek, když ty nemají žádnou pochvu. To se může stát jedině tak, že sběratel uvidí v lese jiné houbaře, kteří sbírají také zelánky a zelenavé holubinky. Spěchá, spodek třeně neprohlíží, houby rychle utrhává nebo je docela uřezává. Potom neuvidí pochvu. Muchomůrka zelená způsobuje otravy všude tam, kde se vyskytuje. Bývá to nejčastěji v srpnu, kdy je nejhojnější. Potom roste ojediněle až do podzimu, hlavně v teplejších lesích listnatých, kde je dub a lípa. Někdy, což bývá zřídka, najde se i v lesích jehličnatých a našla se již i v čistých borovinách, kde daleko široko nebyl listnatý strom. Všude třeba opatrnosti.

Muchomůrka zelená je úhledná houba, nijak nápadná ani svou velikostí, ani barvou, ani vůní. Obsahuje tři jedy. Nejhojnější je phalin, který se vařením ruší. Je tedy zřejmé, jak nebezpečná je syrová. Další dva jedy se vařením neruší. Jed phaloidin působí rychle, ale je ho málo. Jed amanitin působí pomalu, je desetkrát jedovatější než phaloidin. Působí velmi pomalu, obyčejně až po 12 hodinách, ale někdy i později, i po 24 hodinách. Jediný gram stačí na otrávení 200.000 myší. Údaje pro člověka neznáme.

Protože příznaky otravy se projevují tak pozdě, když jed je již v krvi, nepomůže žádné vyplachování žaludku, žádná projímadla, aby vyhnala jed ze střev. Je pozdě. Bolí žaludek a hlava. Následuje malátnost, zvracení a průjmy až do vyprázdnění střev, vysílení. Okolí žaludku je citlivé na tlak, játra jsou zduřelá, moč skoro žádná. Třetí den nastává zlepšení, které trvá rozličně dlouho, a to je rozhodující. Obyčejně po několika hodinách se dostavují příznaky znovu, po žloutence nastává onemocnění ledvinové, někdy srdeční a v pátém dnu smrt. U lehčeji nemocných, kteří jen málo ochutnávali, nastává uzdravování teprve ve třetím týdnu a úplné uzdravení trvá několik měsíců. Uzdravenému zůstanou stopy po otravě po celý život.

Muchomůrka zelená vyvolala pověst, že ohřívané houby jsou jedovaté. Když se na oběd připravila muchomůrka zelená místo zelánek, lidé si pochutnali. Zbytek si nechali k večeři, ohřáli a jedli. O půlnoci začala otrava, která se přičetla ohřívaným houbám, ale působily houby polední. Ohřívané houby nejsou nijak nebezpečné, jestliže to byly houby jedlé. Mohou se však pokazit jako každé jiné ohřívané jídlo.

Zelánka je pozdní houba písčitých borovin, kdežto muchomůrka zelená roste obyčejně v lesích listnatých. Protože muchomůrka zelená roste někdy

i v lesích jehličnatých i v čistých borovinách, stává se nebezpečnou, roste-li blízko zelánek. **Holubinka nazelenalá** roste od července do září pod duby i jedlemi mezi travou, ne všude hojně, často i za sucha, vždy v lesích listnatých nebo smíšených, kde roste i muchomůrka zelená. Proto se také snadno s muchomůrkou zelenou zaměňuje. Zelenavý klobouk je někdy vybledlý, ve stáří rozpukaný v políčka. Podle klobouku se poznává z dálky a snadno rozeznává od všech ostatních holubinek.

Ani jedna ze zelenavých holubinek není jedovatá. Holubinka bukovka má klobouk hnědozelený, chutné jsou i zelenavé holubinky sivá a doupňáková. Holubinka trávozelená je sice horší jakosti, ale je dobrá.

6. Dvě smrtelné otravy bílými muchomůrkami.

Tyto smrtelné otravy jsou řídké a stávají se jen při sbírání **bílých žampionů.** Kdo však ví, že žampiony čili pečárky nemají v dospělosti lupeny nikdy bílé jako muchomůrky, ale čokoládově černé, tak si nemůže žampiony s muchomůrkami zaměnit. Na první pohled se nerozeznají. Houbaři vědí, že nejchutnější jsou houby mladé. Ale u žampionů třeba opatrnosti. Mladé pečárky mají v mládí lupeny zakryty závojem a tak není vidět barvu lupenů. Musíme odstranit závoj. Shledá-li začátečník, že lupeny jsou bílé a nemá ještě zkušenosti v hledání mladých žampionů, nechť raději houbu zahodí a vybírá si jen starší. U mladých žampionů jsou zpočátku lupeny také bílé, ale brzy růžovějí, šednou, až zčernají. Žampiony nemají na spodu třeně volnou pochvu.

Muchomůrka zbělená má tvar jako muchomůrka zelená, i barva může být trochu nazelenalá, ale většinou je bílá. Dříve se jí říkalo „jarní", ale neroste u nás na jaře, až počátkem léta. Je smrtelně jedovatá jako muchomůrka zelená. Je vzácná.

Muchomůrka bílá, dříve zvaná jízlivá, má klobouk špičatě kuželovitý, později zvoncovitě rozložený a skoro bez strupů. Protože roste i ve smrčinách, kde rostou žampiony ovčí, může se snadno s nimi zaměnit.

Dokud se nevědělo, že smrtelně jedovaté jsou muchomůrka zbělená a bílá, padalo podezření na mnoho bílých hub, jako například na **kukmák okázalý** a **slzivku oprahlou.** Obě byly dlouho pokládány za jedovaté. Dnes jsou sice z jedovatosti osvobozeny, ale začátečníkům je nedoporučujeme, protože se musí k jídlu zvlášť upravovat.

7. Tři nebezpečné otravy bělavými houbami.

Při sbírání **májovek, mechovek** a **špiček** může někdy dojít k otravám, které nemusí končit smrtí. Otravy se stávají nebezpečnými jen po požití většího množství jedovatých hub.

Májovka má nebezpečné dva dvojníky, **viáknici začervenalou** a **závojenku olovovou.** Kdo jednou našel májovky a správně si je upravil k jídlu, tak bude chodit na své naleziště tak dlouho, dokud bude žít podhoubí. Májovce se podobá mnoho bílých hub, ale nerostou vždy v máji. Ani jedna z nich nevyniká tak milou vůní jako májovka a žádná nemá lupeny tak neměnlivé jako májovka. Ale nebezpečí hrozí.

Májovky hledáme již koncem dubna, jistěji v květnu na vyhřívaných místech v trávě pod listnatými stromy v sadech, na keřnatých stráních, na okrajích lesů pod lískami nebo pod smrky, na paloucích, jen ne hluboko v lese. Největší opatrnosti třeba v červnu, když na stejných místech roste nebezpečně jedovatá vláknice začervenalá čili patujardova. Roste vždy jen roztroušeně, nikdy hojně. Nebezpečné jsou jen mladé vláknice, pokud jsou pěkně bílé jako májovky. Ve stáří jsou začervenalé jako cihly. Ale stačí, aby se mezi májovky připletlo jen několik mladých vláknic, protože 40 gra-

mů stačí na smrtelnou otravu. Klobouk májovek nikdy nečervená, lupeny jsou stále bílé nebo bělavé, kdežto lupeny starších vláknic jsou hnědé. Lupeny májovek stlačováním nebo mačkáním nemění barvu, lupeny vláknic dostávají červené skvrny. Májovky voní příjemně po mouce, vláknice v plném vzrůstu mají nepříjemný ovocný pach. Po požití vláknic dostavuje se slinotok, pocení a další příznaky jako u jiných jedovatých hub.

Když se dostaví prudké vrhnutí a průjem bez slinotoku a bez pocení, silné bolesti v břiše, tak se stala otrava **závojenkou olovovou.** To se stává, když někdo hledá májovky hluboko v lese a později v létě. Závojenka olovová je asi tak veliká jako májovka, spíš trochu větší, veliká asi jako strmělka **mlženka,** jíž se podobá i barvou a často se s ní zaměňuje. Lupeny mladé závojenky jsou bílé jako u májovky, potom jsou nažloutlé a nakonec narůžovělé. U třeně jsou vykrojené jako u čirůvek, k nimž patří májovka. Dužnina závojenky olovové voní také po mouce jako u májovky, ale více jako mouka ztuchlá. Výtrusný prach májovek je bílý, u závojenek růžový.

Závojenka olovová roste později než májovka, nejčastěji v dubinách, nikdy v lesích jehličnatých. Závojenka olovová je nebezpečná houba, protože svou barvou a sympatickým vzhledem zrovna láká ke sběru. Zaměňuje se za májovky, za mlženky, slzivku oprahlou a někdy i za malé hříbky. Na štěstí závojenka olovová není hojná, jen v některých letech. Na smrtelnou otravu stačí 50 gramů syrové houby. Na konto závojenky olovové byly dlouho některé plžatky a čirůvky pokládány za jedovaté.

Skupina jedovatých hub okolo chutné **mechovky obecné** není nebezpečná, protože mechovka není tak vyhledávaná jako májovky a pečárky. Mechovka roste od června do listopadu v mechu na lesních okrajích a na lesních lukách. Bílý, trochu našedlý klobouk je zpočátku vypouklý s podvinutým okrajem, potom prohloubený jako u strmělek. I lupeny jsou trochu sbíhavé jako u strmělek, ale nejsou stále bílé, ve stáří růžovějí. Měkká dužnina voní jako mouka. Při sbírání mechovek byly již několikrát sebrány velmi podobné **bělavé strmělky**, které vyvolaly otravu. Jedovatost bílých strmělek byla objevena nedávno. Obsahují jedy muskarinového účinku jako vláknice. V popředí otrav je pocení, slzotok a poruchy vidění. Smrtelná dávka pro člověka není u všech bělavých strmělek stejná, kolísá od 50 do 100 gramů. Nejjedovatější jsou strmělka potůčková a po ní strmělka zbělená.

Mezi bělavými strmělkami jsou 4 jedovaté a 2 jedlé. Nestane se veliká chyba, když všechny bělavé strmělky zavrhneme. Ony jedlé stejně nikdo nesbírá, jsou chuti podřadné. Kdyby se byly sbíraly, musela by se dávno poznat jedovatost některých bílých strmělek. U nás byla zjištěna dosud jen jediná otrava, a to **strmělkou potůčkovou,** Clitocybe rivulosa (Pers. ex Fr.) Quél. O strmělce potůčkové bylo psáno v našem časopise v 10/36 inženýrem R. Vojtíškem, ale nebyla známa její jedovatost. Má být na podzim velmi hojná houba.

8. Opatrnost při sbírání masáků.

Kdo sbírá chutné růžovky čili masáky nebo méně chutné muchomůrky šedivky, může si je zaměnit s jedovatou **muchomůrkou panterovou.** Prohlédneme-li si prsten na třeni, tak růžovka a šedivka jej mají rýhovaný, rýhovaný je i třeň nad prstenem, kdežto muchomůrka panterová jej má hladký. Zdálky poznáváme panterku podle žlutavějšího klobouku, na okraji rýhovaného. Růžovka má spodek třeně ztluštělý s řadami bradavek, na řezu vždy červivý a narůžovělý.

Za půl hodiny po požití panterky dostaví se nevolnost, hlava se motá jako opilému, nastanou průjmy a zvracení. Otrávený musí ulehnout, někdy nastává bezvědomí jako u opilců, po probuzení zlepšení. Smrtelné otravy muchomůrkou panterovou jsou řídké. Muselo by se sníst 1—2 kg čerstvých plodnic.

Muchomůrku červenou nikdo nesebere a nezamění, každé dítě ji zná. Abychom se smrtelně otrávili, museli bychom sníst 3—5 kg čerstvých plodnic, a to nikdo neudělá.

9. Opatrnost při sbírání hřibů.

Hříbkaře ohrožuje mladá **závojenka olovová** a **satan.** Mnoho hříbkařů pravého satana ani nezná. Za satana pokládají **podhřib žlučový** nebo někdy i **kříšť,** které jsou nejedlé a ne jedovaté jako satan. Satana poznáme z dálky podle světlého klobouku a silně bachratého třeně. Jeho dužnina je žlutobílá a po naříznutí trochu modrající. Jedlé modráky, kovář a kolář, mají dužninu žlutou a silně modrající. Po požití syrového nebo nedovařeného satana nastává silné zvracení a průjmy, které mohou trvat několik hodin, dokud se nevyprázdní obsah žaludku a střev. Proto otravy satanem nejsou nikdy smrtelné. Satan má horší jméno než zasluhuje. Vařením ztrácí satan na své jedovatosti, ale nedoporučujeme jej upravovat k jídlu.

Při sbírání mladých hříbků může nepozorný sběratel sebrat nebezpečnou **závojenku olovovou.** Záměna s mladými holubinkami je neškodná, jen nepříjemná. Každý houbař se několikrát zmýlí, než se pro podobné holubinky sehne. Omyl vidí až po zvednutí.

10. O špatné kuchyňské úpravě.

Je několik dobrých hub, které špatnou kuchyňskou úpravou se mohou stát nebezpečnými. K nim patří především **ucháč obecný**, desátá jedovatá houba. Klobouk vzhledu turbanu je nepravidelně kulovitý, mozkovitě zprohýbaný a sedí na dutém třeni. Najdeme jej v dubnu a počátkem května v jehličnatých lesích. U některých lidí může čerstvě upravená houba vyvolati těžké otravy, jestliže se ucháč před úpravou nespařuje. Drobně rozkrájené kousky se vhodí na několik minut do vřelé vody, v níž se jedovatá kyselina helvelová rozpustí. Vodu slijeme a potom teprve ucháč upravujeme. Ale z ucháče odejdou všechny rozpustné látky a je potom méně cenný. Jestliže ucháč pokrájíme na tenké plátky a dlouho sušíme, třeba i půl roku, tak kyselina helvelová na vzduchu oxyduje a pak ucháč patří k chutným polévkovým houbám. Tato chutná houba se neřadí mezi houby doporučované, protože mnoho lidí nezná její úpravu. U nás se jedly ucháče od pradávna nespařované a jen v některých místech vyvolaly otravy.

Připravuje-li se **hník inkoustový** s vínem nebo se po požití zapíjí alkoholem, vyvolává také otravy.

Václavky, čechratky podvinuté, některé **pošvatky** a **koloděje** nemáme nikdy jíst syrové. Uvařené jsou chutné.

11. Závěrečné slovo o otravách.

První pomoc před příchodem lékaře spočívá v odstranění všech zbytků hub ze žaludku a ze střev. K tomu slouží dávidla a projímadla. Nejsou-li po ruce, dáváme otrávenému pít teplou vodu s příměsí soli nebo bílého mýdla, nebo lehtáme v hrdle pírkem namočeným v oleji. Nenastane-li zvracení, lékař vyplachuje žaludek a užije projímadel.

Často pacienti ani nevědí, kterou jedovatou houbu jedli a někdy ani neřeknou správné jméno jedlé houby, kterou sbírali. Obyčejně užívají lidových názvů tak rozdílných, že v obcích ne mnoho kilometrů od sebe vzdálených, říkají každé houbě jinak.

Zkušený mykolog potom odhaduje přibližně asi takto:

Jméno sbírané houby jedlé:	Jméno houby jedovaté:
Zelánky, zelenavé holubinky	Muchomůrka zelená
Bílé žampiony, ovčí atd.	Muchomůrka zbělená nebo bílá

Májovky	Vláknice začervenalá, závojenka olovová
Mechovky	Bílé strmělky, zvláště zbělené
Špičky	Strmělka potůčková, zvonovky, závojenky, vláknice
Růžovky	Muchomůrka pantherová
Hřiby	Mladá závojenka olovová
Modráky	Satan

Lékař postupuje v léčení podle zpozorovaných příznaků. Vykládat laikům, jak postupuje, nemá význam. Jejich starostí má být, aby otravám předcházeli. To se docílí jedině lepší znalostí jedovatých hub podle botanických znaků. Leckdy zaráží mykologa lehkomyslnost a nevědomosti otrávených. **Nejezme houby, které dobře neznáme.**

I houbaři proslulí svými pracemi po celém světě se mohou otrávit, jak psal Jan Kloboučník v Mladém světě 39/1960. Proto neodsuzujme přiotrávené nováčky. Vykonali oběť a bez obětí by nebylo pokroku. Tu mají mykologové povinnost vyšetřit záměnu jedovaté houby za jedlou a varovat ostatní houbaře, aby oběti nebyly marné. (Pokračování.)

Václav Chmelík:

Z Jaroměře.

Navazuji na článek Dr. Hanuše — otištěný v březnovém čísle Myk. sborníku — o vlivu počasí na růst hub r. 1960. Jako jinde i na Jaroměřsku v důsledku mimořádně teplého podzimu houbařská sezóna se protáhla. V polovině prosince vypravil se do lesa velmi pokročilý znalec hub odb. učitel Bulín a za nevelkou chvíli našel čirůvky zemní (šedivky), červenožluté (šafránky), třepenitky cihlové, plžatky modřínové, ryzec nasládlý, dokonce i holubinky (ty byly arciť rozbředlé — patrně mandlové); na louce čirůvky dvoubarvé. Učitel Bulín měl zejména loni velikou zásluhu o vystavování hub, právě tak jako ř. učitel v. v. Kruf, který se zabýval studiem hub již od časů Bezděkových, s nímž byl ve styku.

Ing. M. Smotlacha:

Výstava hub v Gdansku.

Ve dnech 12.—20. září 1960 konala se v Gdansku úspěšná výstava hub, kterou jsem měl možnost shlédnouti. Již po několik let jsou v Polsku pořádány výstavy, které svým rozsahem dosahují výstav našich. Výstava v Gdansku byla umístěna v prostranném sále uvnitř starého hanzovního města, který byl ušetřen válkou. Jinak větší část města byla úplně zničena. Dnes je téměř vše znovu postaveno v původní podobě.

Výstava byla rozdělena na dvě hlavní části. Houby podle jedlosti a houby podle stromů. Byly vystavovány běžné naše druhy jedlých a jedovatých hub. Mezi jedovaté počítají více druhů než u nás, na př. muchomůrku citronovou ale i lišku oranžovou, pestřec atd. Tak velké množství druhů a odrůd jako míváme na našich výstavách zde nebylo. Výstava byla doplněna řadou plakátů a letáků s tématikou boje proti otravám houbami, které jsou zřejmě v Polsku značným problémem. Autorem většiny je našim čtenářům známý MUDr. Grymala z Poznaně. Bylo zde použito obrazového materiálu z československých barevných atlasů hub. (Pilát, Smotlacha). Pořadatelem výstavy byla krajská

hygienická stanice. Zájem o výstavu byl u obecenstva velmi slušný, neboť Poláci houby mají rádi. V době svého pobytu, kdy jsem měl jen málo času k tomuto účelu, jsem viděl na trzích houby. V Gdansku na př. množství lošáka jeleního - srnku (Hydnum repandum), u nás již méně obvyklého, různé druhy hřibovitých. Typické podzimní houby ještě nebyly. (Bylo tak teplé počasí, že jsme se ještě koupali 18. 9. v moři). Četl jsem několik novinových článků o houbách. Šlo v nich o otravy houbami a o lepší organizaci sběru i lepší poznání hub (osvětová práce), v čemž byla ČSSR dávána za vzor.

V poslední době r. 1959—60 vyšlo v Polsku několik menších popularizačních knih o houbách, o jejich sběru a kuchyňské přípravě, což svědčí též o zvýšeném zájmu polské veřejnosti o houby.

Vlastimil Kedyk:

Ještě čs.-polská spolupráce v houbách.

Seznámili jsme již dříve čtenáře Msb. s dalšími opatřeními v zájmu šíření prakt. znalostí hub a ochrany proti otravám, jež se v poslední době vyskytly v Polsku. Pořádaly se výstavy čerstvých hub s odborným výkladem a školení mykologů pod vedením dr. Grzymaly, který nám v této souvislosti napsal:

„Váš časopis nachází stále víc zájemců mezi polskými milovníky hub a mykology. Během kursů měl jsem příležitost zabývat se podrobněji vaším časopisem, pěstujícím praktickou mykologii. Mé návrhy, aby čs. Msb. — vzhledem k neexistenci polských mykolog. časopisů — byl odebírán všemi středisky, zabývajícími se prakt. mykologií, setkaly se se souhlasem."

Účastníci 2. mykolog. kursu v Obrzycku (poznaňské vojevodství) zaslali ministerstvu zdravotnictví ve Varšavě memorandum, doporučující další opatření ke zlepšení dozoru nad obratem hub a prevence otrav. Mezi jiným se žádá nařízení, aby ve školách všech stupňů se vyučovalo o houbách, aby se k tomu pořídil osvětovo-propagační materiál, aby lékaři byli školeni v mykologické toxikologii a profylaxi.

Dále se doporučuje, aby ustavující se Polská mykologická společnost — za účelem seznámení s výsledky výzkumů a výměnou zkušeností v oboru prakt. mykologie navázala kontakt se zahraničními mykol. společnostmi, zejména v Československu, SSSR, NDR a ve Švýcarsku a dále, aby všechny hyg.-epid. stanice odebíraly náš Mykologický sborník, vydávaný v Praze.

Je to ocenění práce a snah Čs. MS a svědčí o popularitě našeho MSb. za hranicemi. Obé je životním dílem vychovatele mladého pokolení prakt. mykologů, dr. Fr. Smotlachy. Polským praktickým mykologům a všem pracovníkům v oboru mykologie v Polsku přejeme mnoho úspěchu v jejich práci.

f) Spolkové zprávy.

Přednáška.

Dne 1. června t. r. vyslechli pracovníci ministerstva zdravotnictví přednášku dlouholetého člena Československé mykologické společnosti a spolupracovníka Dra. F. Smotlachy, s. Egona Nezbedy o našich houbách.

Přednášející se zaměřil hlavně na jedovaté houby, které se podobají jedlým a mohou být omylem sebrány a požity. Nejpodrobněji pojednal o muchomůrce zelené (Amanita phalloides), muchomůrce zbělené (Amanita verna) a muchomůrce bílé (Amanita virosa) a varoval před záměnami za holubinku nazelenalou, houbinku bukovku, holubinku namodralou, žampion obecný nebo žampion ovčí.

Pojednal o otravách strmělkou potůčkovou (Clitocybe rivulosa), závojenkou olovovou (Entoloma lividum), vláknicí začervenalou (Inocybe Patouillardii), muchomůrkou pantherovou (Amanita pantherina), ucháčem obecným (Gyromitra esculenta), muchomůrkou červenou (Amanita muscaria), hřibem satanem (Boletus satanas), čirůvkou tygrovanou (Tricholoma pardinum), kožnatkou plyšovou (Dermocybe orellana) a hlívou olivovou (Pleurotus olearius).

Zmínil se také o otravách jedlými houbami, které byly požity jako zapařené nebo jinak zkažené. Při výkladu používal k demonstraci barevných fotografií i čerstvých hub, které v počtu více než 50 různých druhů (mezi nimiž bylo mnoho druhů rostoucích normálně až na podzim) přinesli milovníci našich lesů a mykologové V. Moravec (Renauden) z Lysé nad Lab., s. Pavlíková, Schöpcová, Havlíková a ing. Rimpl z Prahy.

Z bohaté diskuze vyplynul i závěr, že přednáška splnila dobře svůj účel.

Dr. Václav Došlík,
ministerstvo zdravotnictví.

Prof. Dr. Jan Macků:

Vzpomínka.

Když byl Smotlachův časopis čs. houbařů naším jediným mykologickým časopisem, byl jsem jeho trvalým spolupracovníkem. Rád vzpomínám na ta minulá léta, prožitá v přátelství a společné práci se zemřelým druhem F r a n t i š k e m S m o t l a c h o u. Byli jsme mladí, sdělovali jsme si výsledky svých houbařských studií a hlavně všechny ty tehdejší obtíže mykologické práce. Dnes se to mladým adeptům jinak studuje! Máme krásnou a spolehlivou literaturu, výborné odborníky, máme dva mykologické časopisy, atd., avšak při našich počátcích? Literatura žádná nebo ubohá a nespolehlivá, časopis žádný, poradce žádný, nic takového, jen úporné hledání, srovnávání, a jak jsme si často se Smotlachou říkávali, zkoušky na sobě samém: pozřít kus kloboučku houby neznámé kvality, a čekat co bude. Kolikrát jsme musili takovou zkoušku opakovat, a ještě dnes by to leckde neškodilo.

Řadu let před první světovou válkou jsme byli s F. Smotlachou v praktické mykologii činni takřka sami, on v Praze, moje maličkost v Brně. Až vystoupil na tribunu náš společný učitel botaniky profesor Velenovský. Vrhl se s elánem, jak on to uměl, na houby, seskupil nás kolem své Mykologie všechny, všichni nynější naši mykologové, všichni bez výjimky jsou jeho přímými nebo nepřímými žáky, a jméno a vliv jeho zůstane provždy trvalou skutečností.

Se soudruhem Františkem Smotlachou jsme se sešli, a to na celých 14 dní, při školení vysokoškolských učitelů, které pořádalo ministerstvo školství na Čeřovce v Praze-Dejvicích r. 1949. Tehda jsme každé ráno před přednáškou vtrhli po zadu do Stromovky, sebrali něco hub, mezi nimi i choroš sírový, a v poledne po obědě byla pro celý kurs upravena dosnídávka. Tehda jsme se o houbách a našem houbařství namluvili mnoho a pěkně.

František Smotlacha si získal velké zásluhy o zpopularizování vědy o houbách, o rozšíření znalosti hub a vzbuzení velkého zájmu v našem lidu o toto odvětví užité botaniky. Jeho jméno a jeho práce nebude a nemůže být nikdy zapomenuto.

Dr. Evžen Wichanský oslavil své sedmdesáté narozeniny.

Narodil se 8. srpna 1891 v Tarnopolu v Haliči (bývalé Rakousko, nyní USSR). Studoval klasické gymnasium. V letech 1914—17 byl ve světové válce na různých frontách až se dostal do zajetí v Itálii. Po ukončení války přišel

do Prahy a zde absolvoval Vysokou školu obchodní a zároveň studoval právnickou fakultu a byl promován na doktora práv na Karlově universitě v Praze. Od roku 1945 věnuje se intensivně a soustavně studiu hub, obzvláště od doby, kdy přešel do důchodu. Naši čtenáři jej znají od několika let z mnohých vědecky zaměřených článků, které přispívají k obohacení našich mykologických poznatků. Mnoho Pražanů jej zná z četných vycházek za houbami do pražského okolí nebo z pondělních přednášek Čs. mykol. společnosti či věd. společnosti při ČSAV. Jeho mykologické znalosti jsou veliké a nenechává si je pro sebe, sděluje je ochotně a věcně svým spolupracovníkům i všem zájemcům. Je milým a skromným společníkem. Všichni mu přejeme dalších mnoho let úspěšné práce pro čs. mykologii. Inž. Smotlacha

Inž. Miljutin Jenko — 80 let.

Nemůžeme nevzpomenout na význačné životní jubileum našeho člena a spolupracovníka inženýra Miljutina Jenko, který se narodil 4. 11. 1881 v Lublani. Po odborných studiích v Příbrami a Lubně pracoval odborně v Poruří, Belgii, Francii, v Doňském basenu a na Moravě v Rosicích. Po roce 1920 byl význačným pracovníkem při likvidaci starého uhelného hospodářství a při uzavírání nových uhelných smlouv, zejména v Německu, Polsku a Maďarsku. Jako vynikající odborník byl jmenován přednostou Ústřední báňské inspekce. Mimo to, že je význačným geologem a znamenitým mineralogem, věnuje se intensivně studiu hub, k němuž se dostal, když před více než 20 lety dal si u profesora Smotlachy zjišťovat „podezřelou" modrající houbu, z níž se ukázal výborný náš modrák Bolletus luridus. Od té doby byl věrným posluchačem Smotlachových přednášek a později přispívatelem Mykologického sborníku a členem širšího výboru ČsMS.

Jubilantovi přejeme hodně zdraví a úspěch v dalších letech! Dr. Hub.

Aug. Funfálek:

Houbařská škola.

V době od 12.—17. června t. r. probíhalo týdenní internátní školení houbařů v Příhrazech u Mnichova Hradiště. Školení pořádaly Družstevní závody ÚSSD MYKOPRODUKTA se souhlasem Krajského hygienika Středočeského kraje a zúčastnilo se ho vedle 21 zaměstnanců MYKOPRODUKTY též 11 pracovníků výkupních oddělení Jednot Lsd z Čech, Moravy a Slovenska. Podobné školení bylo pořádáno od r. 1953 poprvé.

Účastníci se učili poznávat na 58 druzích hub jejich odlišovací botanické znaky a měli k dispozici pro školení i vzorky všech běžných druhů sušených hub. Školení bylo zaměřeno na tak zvané „kodexové houby", které byly dosud vykupovány jen ve skrovné míře, ačkoliv představují nevyčerpatelné možnosti zvýšení výkupu.

Součástí školení byly každodenní ranní exkurse do blízkých lesů, kde na místě byly určovány nalezené houby a tvořily jádro výstavy hub. Na školení přednášel MUDr. Josef Herink, Ing. Květoslav Kunc a Augustin Funfálek. V sobotu složili všichni účastníci zkoušku před komisí jmenovanou KHESem Středočeského kraje a dostali osvědčení, že prokázali znalosti požadované vyhláškou ministerstva zdravotnictví č. 586/50 pro osoby zaměstnané při sběru, distribuci, průmyslovém zpracování a balení hub čerstvých i sušených.

Neutuchající zájem účastníků o každou přednášku a poznání dalších druhů hub je zárukou, že získaných znalostí bude využito při plnění vládního usnesení 475/60 o rozšíření výkupu hub.

Otto Holub — známý propagátor houbařství na Ždársku.

Před rokem zemřel na Žďársku známý propagátor hobařství Otto Holub. Narodil se v Moravských Křižánkách, pod Devíti skalami 4. 10. 1872, zemřel ve Žďáře nad Sázavou 9. 2. 1960.

Po celý život se vzdělával v různých vědních oborech, ale jeho nejmilejším „koníčkem" mu byla biologie a řezbářství.

Z přírodních věd však jej nejvíce zaujala mykologie. Dopisoval si rád s Bezděkem a uspořádal ve spolupráci s ním několikadenní houbařský kurs ve Žďáře n. S., spojený s praktickou kuchyňskou úpravou hub a ochutnáváním houbových jídel. Později si dopisoval čile s Dr. Smotlachou. Uveřejnil řadu příspěvků v Časopise čs. houbařů již ve čtvrtém ročníku a dále. Pro domácí zájemce uspořádal mnoho výstav hub i exkursí do okolních lesů, kde šířil znalost nejznámějších jedlých druhů hub. Žďárští staří houbaři s vděčností na něho vzpomínají, neboť hlavně jemu vděčí za své znalosti v houbaření. (Holub v létě i v zimě, ač holohlavý chodil jen i za třeskutého mrazu bez pokrývky hlavy). Sám na sobě zkoušel méně známé a podezřelé druhy hub, pořídil si mikroskop k pozorování výtrusů a určování druhů a studoval i z cizojazyčné literatury. Propagoval sběr muchomůrky narůžovělé a šedivé. I když byl trvale upoután na lůžko po svém osmdesátém roce, přece ještě radil při sběru hub a určoval donesené houby. Všem houbařům může být vzorem svou houževnatostí, pílí, touhou po vzdělání i prací pro kolektiv. St. Jetmar

Dr. Robert Vávra:

Sběr hub pro jarní výstavu.

Ve dnech 29. až 31. května 1961 uspořádala ČsMS v Obecním domě hlavního města Prahy jarní výstavu hub. Bylo nutno nasbírati nejen co nejvíce druhů, ale také co možná největší množství hub vzhledem k úmluvě s restaurací, že bude připravovati jedlé houby k jídlu. Vypravili jsme se proto v neděli 28. května s inž. Rimplem do Polabských borů a sice do vojenské oblasti Milovice—Mladá. Vyjeli jsme v 6,55 hod. z nádraží v Těšnově za nepříznivého a deštivého počasí. Na nádraží v Lysé nad Labem čekal již Václav Moravec, vedoucí člen odbočky ČsMS v Lysé nad Labem. Autobusem jsme jeli do Mladé. Tam jsme byli podrobeni povinné kontrole (povolení ke vstupu) vojenskou stráží. Přátelsky s námi promluvil též velitel vojenského území. Prošli jsme za deště prvním porostem boru, kde jsme nenašli ničeho, také druhý porost byl bez hub. Třetí lesní porost byl březový a setkali jsme se v něm s Jaroslavem Trhoněm ze Všejan, který nesl plný košík krásných březových křemenáčů. Vzal jsem si nejkrásnější kus a žádal jsem — aby mně jej nechal pro výstavu. Jelikož se zdráhal, vybral jsem si nejmenšího křemenáčka s úmyslem jej zaplatit. To přítele Trhoně obměkčilo a skutečně tuto velmi pěknou houbu nám dal pro výstavu. To jsme již byli na dobré stopě a také jsme nacházeli první houby, zejména lišky, křemenáče a kozáky březové. A jak tak jsme sbírali houby, zpozoroval jsem pojednou, že jsem ztratil přátele. Po delší době jsme se však shledali a pokračovali jsme v dalším sběru. Šli jsme směrem k Mordově rokli, kde má Moravec lokalitu čirůvky chrupavčité, která však v té době ještě nerostla. To již bylo poledne a jelikož jsme byli hodně zmáčeni, zejména od obrovských trsů hlasivky orličí, kapradiny to až jeden a půl metru vysoké, rozhodli jsme se nato, že nastoupíme zpáteční cestu do Lysé. Před odjezdem vlaku z Lysé přichvátal ještě kol. Moravec s velikým batochem, ve kterém byly jen dvě houby, a to choroš sírový asi 15 kg těžký a veliká plodnice choroše šupinatého. Sbírali jsme zejména tyto houby: lišku obecnou, křemenáč a kozák březový, holubinku namodralou a trávozelenou i několik drobnějších druhů. Včetně choroše sírového a šupinatého to bylo celkem 25 kg hub. Tyto houby tvořily druhého dne na výstavě významnou část vystavených hub. V době výstavy měla restaurace Obecního domu na jídelním lístku houbová jídla, mimo jiné houbovou polévku, kubu, risoto z hub, telecí maso na žampionech a žampiony s vejci, které šly rychle na odbyt. Družstevní závody Mykoprodukta vystavovaly ukázky výrobků i bedničky s rostoucími žampiony a podávaly k ochutnání žampionovou a hříbkovou polévku. Výstava uspořádaná po dlouhé době na jaře splnila plně svůj účel.

Členové ROH — houbaři! Ustavte ve svém závodě zájmový houbařský kroužek!

* * *

Contents.

Svatopluk Šebek: Extrazonal elements in the mycoflora of Czechoslovakia. — Dr. Eugene Wichansky: Lepiota bohemica Wich. species nova. — Coprinus radialis (Desm.) Schroet. — Coprinus radiatus (Bolt.) Fr. — Dr. Fr. Smotlacha: Boletus variegatus Sw. — J. Podobský: Hebeloma crustuliniforme Bull. — Vlastimil Kedyk: Mycology in Hungaria. — Mycology in Rumania. — Ing. Miroslav Smotlacha: Mushroom show in Gdansk.

B. Piperatus:

Mezníčka — špička.

Z vesničky polem jde cestička,
travnatým, vyhřátým úvozem vede.
Pršelo. Vyrostla mezníčka,
vyrostla celá hned skupinka vedle.

Kulatá, nedutá nožička,
lupeny bělavé neblízko sebe,
pleťově zbarvená hlavička
zalíbí, přivábí, získá si Tebe!

Praží-li sluníčko, vyschne-li voda,
travička z kořínků vodičku podá;
mezníčka za to zas dusík jí dodá.

Vidíme čarovné kruhy ty vznikat,
znám je všem houbařům vědecký výklad.
Z přemoudré přírody berme si příklad!

Karel Novák:

Z Brna za houbami.

Mezi Brnem a Velkou Biteší byla v r. 1960 veliká úroda syrůvek (v listnatých a jedlových lesích), ryzců smrkových (v říjnu jedlových), žampionů, much. načervenalých, m. šedých, strakošů, klouzků, holubinek, václavek, havelek a čirůvek nahých. Hřibů a janků velice málo.

Mezi Velkou Biteší a Žďárem n. Sáz. rostlo mnoho hřibů a janků od konce července do konce září stále, ale jen v houštinách a u cest v trávě. Mnoho různých druhů hub, které jsem před tím nikdy nenašel. Jezdím do míst, kam přijde málo houbařů, protože cesta autobusem je dosti drahá a dlouhá.

Ještě 4. X. 1960 našel zde můj přítel **much. císařskou** ve výši 400 m n. m. u své chaty.

Upozornění pro nové čtenáře!

Všichni pracovníci ve sběru, výkupu, zpracování, kontrole a prodeji hub odebírají Mykologický sborník! Je jim dobrou pomůckou a školou mykologie. Jednoty, které vykupují houby, si předplatí **Mykologický sborník!** Objednejte vyšlé sešity (č. 1—2, č. 3—4 a č. 5—6) i další sešit (č. 9—10) letošního ročníku v administraci Mykol. sborníku v Praze 1-Malá Strana — Karmelitská 14. Předplaťte si již ročník XXXIX — 1962!

* * *

Starší ročníky našeho časopisu obdržíte tamtéž! Od roč. 21 Napište si o ně!

* * *

Referenti ČsMS a přátelé hub udržujte ve svém bydlišti výstavky hub!

* * *

Pondělní přednášky v Praze začnou opět v září (po prázdninách). Na vycházky ústředí nebo vinohradské odbočky se informujte na č. 673-80! Program přednášek bude zaslán!

* * *

Ústřední poradna v Karmelitské ulici pracuje bez přerušení. Knihovna přístupna denně!

* * *

Referenti ČsMS pošlete svoje zprávy za rok 1961 — III. čtvrtletí!

ČLENOVÉ ČESKOSLOVENSKÉ MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI!

Uplatněte své houbařské znalosti při sběru a výkupu hub!

Spolupracujte se spotřebními družstvy **JEDNOTA**

Sběrem jedlých hub pro průmyslové zpracování pomáháte sobě a pětiletce

Informujte se o podmínkách výkupu v místní prodejně **JEDNOTY!**

DRUŽSTEVNÍ ZÁVODY ÚSSD MYKOPRODUKTA

PRAHA 2, VÁCLAVSKÉ NÁMĚSTÍ 30

Starší ročníky Mykol. sborníku jsou školou mykologie! K dostání jsou i roč. 2, 7, 9 až 25! Napište si o ně! Některé jsou již téměř rozebrány!

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze 1, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr. J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., provozovna 101, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 28 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena 304 10-Hor/59. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 011. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 25 Kčs. Jednotlivé sešity 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, tj. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu.

Všechna autorská práva vyhrazena.

Sešit 7—8 vyšel v září 1961.
A-02*11661

Cena tohoto sešitu Kčs 5,—.